Dwutygodnik Organ Związku Pań Domu i Instytutu Gospodarstwa Domowego

Pani domu



Photo-Plat

Staropolska gościnność. Popołudniowe przyjęcia — five o'clock tea (przygotowanie i przepisy). Herbata na rynku polskim. Wielkie pranie. Szkolnictwo gospodarcze na Łotwie. Pierwsza polska książka kucharska. Nowa placówka pracy kobiecej. Sezonowe potrawy z ryb.

23

Warszawa 1937 Cena 70 gr.

Rok XI 1-go grudnia 1937. Nr. 23

Pani domu

dwutygodnik ilustrowany

poświęcony organizacji gospodarstwa domowego

TREŚĆ ZESZYTU:

Staropolska gościnność...

Gościnność — to przede wszystkim ludzkość przybywającym w dom okazywana. Tadeusz Czacki, przypominając artykuł prawa, stanowiący, że gospodarz odpowiada za wszystkie krzywdy, które w jego domu gościowi stać się mogą — mówi: „Gościnności są święte prawa". Nigdzie mocniej, nigdzie wytrwalej świętości tych praw nie dotrzymywano jako na ziemiach sarmackich. „Ty, coś słynęła, Polsko, gościnnością" — to nie jest przygodny wiersz piosenki.

Mali mędrkowie rozkrzewili bajdy o nieumiarkowanym ugaszczaniu po polskich sadybach i dworkach, wyszydzili to, co tych dworków było klejnotem drogocennym. I stąd dziś niewiele pozostało pojęcia o istocie tej dawnej gościnności.

Onych czasów gościem wszak bywał nie tylko krewniak, powinowaty, przyjaciel i znajomek, ale każdy podróżny, każdy obcy człek dachu nad głową, posiłku, schronienia, ogniska potrzebujący. Stąd ona dziś niepojęta łatwość odbywania dalekich wypraw. Kędy dwór, zamek, chata, plebania, tam nocleg, godziwe przyjęcie, pomoc szczera, braterska. „Rzemiennym dyszlem" jeszcze przed niespełna stu laty można było Polskę przemierzać.

Dopiero zmiana warunków ekonomicznych, drożenie produktów ograniczyły gościnność, uczyniły ją bardziej „wymienną", ale nigdy w tym stopniu, aby i dzisiaj jeszcze nie było śladów prastarego zawołania „Gość w dom — Bóg w dom".

Więc dom otworem ma stać dla gościa; pobyt mu trzeba umilać, raczej przykrość znieść odeń, aniżeli mu uchybić. „Wszak gdy wstąpił w progi moje — włos mu z głowy spaść nie może" mówi Fredro przez usta Cześnika.

Gościnność jest ciągle jedną z najlepszych stron społecznego i towarzyskiego obcowania, zwłaszcza gdy posiada nieodzowne przymioty, a więc czujność, niewymuszoność, delikatność, serdeczność. Nie obfite przyjęcia jednają gospodarstwu uznanie dla ich gościnności, lecz sposób ugaszczania. W niskich progach, za skromnie zastawionym stołem czasem lepiej bywa niżeli za stołem bogaczów.

Natrętne zapraszanie, zmuszanie gościa do jedzenia bywa równie dokuczliwe jak i całkowita ze strony gospodarstwa oziębłość. Gościa należy odgadywać, woli jego nie krępować, upodobaniom jego zwolić. Takt wrodzony — przede wszystkim pani domu — tworzą wysoką umiejętność ugaszczania nigdy nie jednaką, zawsze odmienną, stosownie do charakteru i usposobienia gościa.

Gościowi wolno bardzo wiele, lecz i jego obyczaj trzyma na wodzy. Przysłowia i sentencje mówią same za siebie i przestróg i morałów gościom nie skąpią. „Gość bez rozmowy za beczkę stoi". „Więcej gość w cudzym domu za godzinę, niż gospodarz ujrzy za dzień". Gospodarza w jego domu nie częstuj, czeladzi mu nie poj, żonie się jego nie zalecaj". „Gościu ostatni poczynaj jeść, a pierwszy zaś przestawaj". „Gość na ucztę nieproszony nie bywa bardzo uczczony".

Wacław Gąsiorowski.



Zofia Jacewiczowa

Five o'clock tea

Jesień i zima to sezon towarzyski, okres przyjęć wystawnych i skromnych, zebrań towarzyskich przy kolacji, brydżu lub popołudniowej herbacie — five o'clock tea.

Ta ostatnia forma przyjęć jest dziś bardzo rozpowszechniona i znajduje dużo zwolenników; nie wymaga ani dużego mieszkania, ani licznej i wykwalifikowanej służby. Przyjęcie takie może urządzić i ta pani, która ma salony, i ta, która rozporządza tylko jednym pokojem, a w razie braku pokojowej sama zajmie się podaniem gościom herbaty.

Pokój, w którym chcemy gości przyjąć, należy przed ich przyjściem przygotować, nie zapominając o wywietrzeniu. Wygodnie jest ustawić fotele lub krzesła koło paru stolików, tworząc w ten sposób kilka punktów „oparcia" dla towarzystwa. Na stolikach można położyć małe haftowane lub koronkowe serwetki pod filiżanki i talerzyki, względnie pod kieliszki. Nie trzeba też zapominać o popielniczkach, jeśli nie chcemy mieć popiołu i niedopałków papierosów na wszystkich talerzykach. Bogaty wybór serwetek daje nasz przemysł ludowy, którego wyroby są obecnie modne i na całym świecie wysoko cenione.

Osobny stolik należy przeznaczyć na filiżanki, talerzyki, widelce, półmiski z kanapkami i ciastkami oraz na przybory do kawy i herbaty, a więc maszynkę do czarnej kawy, podgrzewacz elektryczny lub spirytusowy pod imbryk, cukiernicę i t. d. Jeżeli miejsce na to pozwala, należy ustawiać filiżanki jedną obok drugiej, na spodkach i z łyżeczkami, co jest nie tylko estetyczniejsze, ale i ułatwia podawanie. Gdy brak miejsca, można filiżanki, talerzyki i spodki stawiać jedne na drugich. Przy stoliku tym gospodarować będzie pani lub córka domu albo zręczna pokojowa. Tak przygotowane nakrycie oszczędzi czasu na chodzenie po każdą filiżankę i talerzyki do kuchni.

Jeżeli kto ma przedwojenny węglowy samowar lub nowoczesny z białego metalu z kontaktem elektrycznym, niech go potraktuje jako sprzęt modny i umieści na tym właśnie stoliku lub obok; podobno taki samowar przyczynia się do atmosfery przytulnej i ciepłej, a znawcy herbaty cenią herbatę na wodzie z samowara, twierdząc, że tylko tak przyrządzona ma swój właściwy smak i aromat.

Jeśli herbata ma być roznoszona na tacy, można na stoliku pozostawić kanapki, ciastka, owoce i t. p. Na tacy, która musi być nienagannie czysta i ładna, ustawia się jedno, dwa lub kilka nakryć: talerzyk, na nim serwetka, na serwetce filiżanka na spodku i z łyżeczką. Obok filiżanek stoi cukiernica, z której gość bierze cukier nie zdejmując jej z tacy, cytryna na podstawce i mleko w dzbanuszku. Można też podać nieco inaczej, np. jak na ilustracji na str. 450.

Jeśli nasz five zaczyna się — jak to sama nazwa wskazuje — rzeczywiście o 5-ej, w dzień powszedni i w mieście wypadnie to zaledwie w dwie godziny po obiedzie, nikt wtedy nie jest prawdziwie głodny i raczej pewne łakomstwo wywołuje o tej porze apetyt na smaczne rzeczy. Nie należy więc „herbaty" traktować jako posiłku, lecz raczej jako lekkie przekąszenie czegoś.

Prócz herbaty można podać na takich przyjęciach czarną kawę w małych filiżankach, a jeśli nas stać na to — możemy podać sok owocowy lub wino w kieliszkach; na tym kończyłaby się lista napojów na tego rodzaju przyjęciach.

A co podać do herbaty lub kawy? O, tu pomysłowość pani domu ma szerokie pole do po-





„Czarna kawa" nakrycie z konkursu dekoracji stołów urządzanego przez Związek Pań Domu we Włocławku w r. b. Na pięknym mahoniowym blacie pajęcze serwetki w kolorze ciemno-écru. Każda filiżanka inna (taka m o d a!). Kryształ biały, róże rudawo-żółte. Czekoladki na szafirowym „moserze".

pisu. Możemy podać malutkie kanapki na bułeczkach czy chlebie, tak zw. „buszetki"; nazwa pochodzi do miniaturowej ich wielkości, gdyż można je bez dzielenia włożyć od razu do ust. Dobierając odpowiednio dodatki, można te kanapki zrobić w dwóch lub trzech kolorach, co przy układaniu daje ładny efekt.

Do wyrobu takich malutkich kanapek będzie nam bardzo pomocna t. zw. sztanca do wycinania jednakowego kształtu czy wielkości kanapek; można ją dostać w sklepach urządzeń kuchennych, względnie wedle swego rysunku zamówić u blacharza; koszt nieznaczny a wygoda wielka. Przepisy na pasty do kanapek i sposoby ich przyrządzania oraz przepisy na różne ciasteczka odpowiednie na popołudniowe herbatki znajdą panie w dawnych numerach „Pani Domu" oraz na ostatniej stronie niniejszego. Słone paluszki, precelki oraz keksy, drobne ciasteczka kupne lub domowego wypieku, ale zawsze małe, zgrabne i zręcznie ułożone na talerzach porcelanowych, kryształowych, względnie srebrnych.

Wiele osób dbających o linię wystrzega się dziś słodyczy, ale owoce są zawsze przez nie chętnie widziane. Owoce sezonowe mają przystępną cenę, nie są więc zbytkiem, a estetycznie ułożone w koszyczkach lub na tacach będą ozdobą stołu.

Zamiast owoców podaje się niekiedy sałatki z surowych owoców. Napełnione nimi szklane puchary przyczyniają się do dekoracji stołu i chętnie są przyjmowane przez tych, nieco leniwszych gości, którzy nie lubią sobie owoców obierać lub obawiają się zabrudzić palce.

Kwiaty w nowoczesnym wnętrzu mieszkaniowym są dzisiaj nieodzowną dekoracją. Nie chodzi o to — jak o tym już niejednokrotnie w „Pani Domu" pisaliśmy — aby było ich dużo lub aby były kosztowne. Mogą to być tanie sezonowe kwiaty lub jeden czy dwa cieplarniane, albo wprost gałązka krzewu, ale w sposób estetyczny zastosowane do urządzenia pokoju. Na herbatce popołudniowej, kiedy towarzystwo prowadząc rozmowę często zmienia miejsca, szczególnie ważne jest, aby dekoracja kwiatowa spełniając swoje estetyczne zadania, nie przeszkadzała jednak w pokoju. Nie wydaje się więc wygodne umieszczanie wazonów z kwiatami na stolikach; jakiś kąt pokoju, niska szafa czy półka, fortepian i t. p. będą odpowiedniejszym dla nich miejscem.

Zwrócić należy jeszcze uwagę na oświetlenie pokoju. Jeśli pokój jest źle i nieodpowiednio oświetlony, nie wywołamy miłego nastroju, zbyt jaskrawe oświetlenie jest niekorzystne dla pań używających (a używają dziś wszystkie) maquillage'u. Najlepiej, jeśli to możliwe, rozstawić kilka lamp z abażurami, oświetlających pojedyńcze grupy gości.

Całe przyjęcie powinna pani obmyśleć i preliminarz ułożyć z góry, pamiętając, że skala przyjęcia nie wpływa zupełnie na atmosferę; jeśli gospodyni jest uprzejma, pogodna i uśmiechnięta, umiejąca poprowadzić rozmowę, przyjmująca wszystkich gości równie gościnnie, to każdy opuści zebranie pod miłym wrażeniem.

Herbata popołudniowa nie wymaga specjalnego stroju, ale nie będą na miejscu suknie długie do ziemi, noszone obecnie jedynie na przyjęciach wieczornych. Na five o'clock odpowiednia jest suknia wełniana lub jedwabna, zgrabny kapelusz dobrany do koloru sukni i nieduża torebka oraz pantofle na półwysokim albo półfrancuskim obcasie. Zupełnie nie nadaje się natomiast suknia sportowa albo spódniczka z pulowerem ani obuwie sportowe: te rzeczy musimy zostawić do pracy, na ranne spacery lub załatwianie sprawunków.

Wizyty nie należy przeciągać poza godzinę określoną przez panią domu przy zaproszeniu, czy to będzie 5—7, czy 6—8. Jeśli widzimy, że napływ gości jest duży, a my wypiliśmy już herbatę lub czarną kawę, albo gdy wiemy, że pani domu nie rozporządza pokojową, sama musi pokój po przyjęciu doprowadzić do porządku, należy również umieć usunąć się na czas. Taka punktualność jest — obok pogodnego usposobienia i umiejętności prowadzenia rozmowy — zaletą towarzyską, a ci co się tymi zaletami odznaczają, mają opinię miłych i pożądanych gości.

HERBATA NA POLSKIM RYNKU

Pod nazwą herbaty rozumiemy zwinięte w specjalny sposób pączki liściowe i młode listki rozmaitych odmian lub skrzyżowań rośliny Camelia Theifera. Wartość herbaty zależy od sposobu jej produkcji oraz od składników chemicznych jak garbnik, kofeina, olejki eteryczne. Przeciętne normy wynoszą: kofeina — 1,2 do 5%, garbnik — 5,0 do 27,5%, olejki eteryczne — 0,5 do 1,1%. Prócz tego herbata zawiera składniki odżywcze jak tłuszcz, białko, węglowodany, jednak w tak małych ilościach, że jej wartość kaloryczna jest niewielka. Zgodnie z ostatnimi badaniami, herbata zawiera i witaminy, w różnych acz niewielkich ilościach, zależnie od gatunku. Zawartość witaminy C maleje z biegiem czasu, aby, według japońskich badaczy, zaniknąć zupełnie po upływie 3 lat.

Znane są różne herbaty zależnie od sposobu przeróbki. Jeden ze znanych badaczy Tillman podaje cztery rodzaje: czarną, zieloną, żółtą i czerwoną. Czarna od zielonej różni się zasadniczo tym, że przed suszeniem zostaje poddana fermentacji. Żółta t. zw. kwiatowa suszona jest w cieniu, zielona — na słońcu. Czerwona znowu przygotowuje się jak czarna tylko z liści starych. Spotyka się jeszcze w handlu, ale nie u nas, herbatę cegiełkową, ulepioną za pomocą wody ryżowej i sprasowaną w cegiełki z odpadków liści, gałązek i proszku herbacianego.

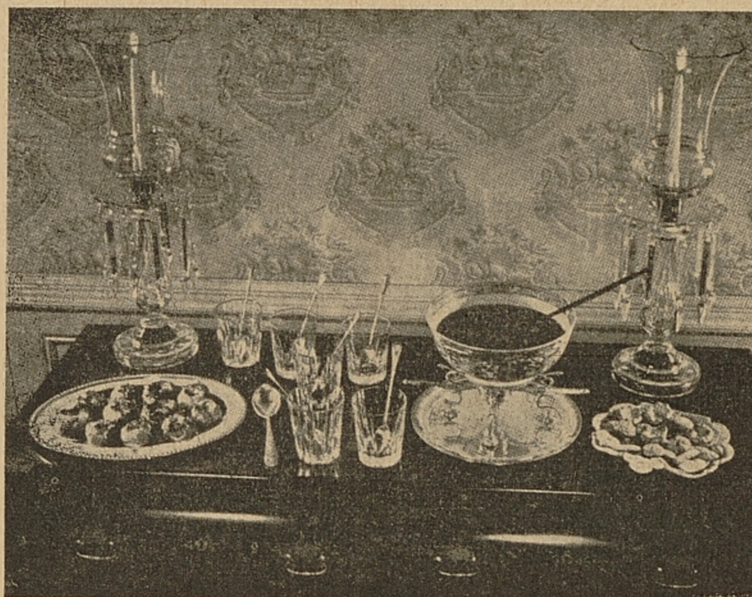
Na rynku polskim spotykamy prawie wyłącznie herbatę czarną. Zwyczajowo dosypują u nas do niektórych mieszanek więcej lub mniej, najczęściej znikomą ilość, t. zw. kwiatu herbacianego. Nie ma on nic wspólnego z kwiatem, są to nierozwinięte jeszcze pączki liściowe ususzone a niepoddawane fermentacji i dlatego zielone. Srebrzysty ich połysk pochodzi od gęstych jedwabistych włosków charakterystycznych dla najmłodszych listków. Herbata czarna produkowana jest głównie na Cejlonie, w Indiach Brytyjskich, Chinach i Indiach Holenderskich (Jawa i Sumatra).

Po zbiorze liści segreguje się je według grubości, po czym następują kolejne procesy więdnięcia, zwijania, fermentacji i suszenia. Zwijanie ma na celu uszkodzenie komórek rośliny; w ten sposób mogą się z nich wydostać enzymy i soki. Fermentacja przeprowadzana jest w temperaturze 21—27° C, przy jednoczesnym dostępie powietrza o znacznej wilgotności. Czas trwania fermentacji ma wpływ na smak herbaty — im jest krótszy tym herbata ostrzejsza. Po fermentacji następuje suszenie i podczas tego procesu zachodzi częściowa strata kofeiny i olejków eterycznych. Po wysuszeniu odbywa się sortowanie i opakowanie, które winno być bardzo staranne, by herbata nie wilgotniała, co pociągnęłoby pleśnienie i utratę aromatu.

Najlepsze herbaty indyjskie pochodzą z Indyj Północnych, ze stoków Himalajów w okolicy Dardżylingu i z Assamu. Herbaty assamskie dają napar mocny i ostry, tak że trzeba je mieszać z gatunkami słabszymi. Herbaty celjońskie, pochodzące z nizin dają napar ciemny i pozbawiony aromatu, pochodzące zaś z gór — napary jasne i aromatyczne. Herbaty Jawy i Sumatry są różne w zależności od położenia plantacji i pory zbioru. Naogół najlepsze są herbaty z terenów górskich.

Polska sprowadza najczęściej herbaty indyjskie, cejlońskie i holenderskie, a rzadziej chińskie. Zieloną herbatę wyrabiają głównie Chiny i Japonia. Chiny też produkują pewne gatunki herbat pachnących.

Aromatyzacja odbywa się w ten sposób, że herbatę poddaje się w ciągu 24 godzin działaniu rozdrobnionych substancji pachnących, albo też silnie pachnące rośliny, najczęściej kwiaty, kładzie się między herbatę lub na dno skrzyni. Używane są w tym celu np. kwiaty róży, magnolii, jaśminu, pomarańczy. U nas tych gatun-



Wytworne nakrycie na przyjęcia popołudniowe w Szwecji. Czekoladę można podgrzewać płomieniem spirytusowym, ustawionym pod metalowym naczyniem.

ków nie ma, choć jedna z hurtowni wprowadziła gatunek herbaty chińskiej o specyficznym smaku i przydymionym zapachu. Aromat ten powstaje przez ogrzewanie herbaty w garnkach w dymie, wydzielającym się z silnie pachnących drzew.

Często natomiast spotyka się u nas herbaty sztucznie aromatyzowane na miejscu, a właściwie mówiąc perfumowane. Z 59 prób z hurtowni warszawskich 5% było aromatyzowanych, 8,5% — bez zaznaczenia że aromatyzowane. Najczęściej aromatyzuje się niskie gatunki i nieuczciwi producenci sprzedają je jako produkt wysokiej wartości. Aromatyzacja wykonywana jest nieraz w warunkach b. niehigienicznych. Np. w balii układa się herbatę i gałgany nasycone olejkami, balię przykrywa się szmatą, której czystość wiele pozostawia do życzenia. Gdzieindziej przerabia się herbatę rękami, zwilżonymi olejkami, lub też wdmuchiwaniem ustami wprowadza się doń substancje pachnące. Państwowy Zakład Higieny stoi w tej sprawie na stanowisku negatywnym — aromatyzowanie uważa za wprowadzanie składników nieistotnych, a więc niejako fałszowanie. Podobnie zapatruje się na tę sprawę Związek Izb Przemysłowo - Handlowych.

Z przeprowadzonych badań analitycznych autorka omawianej pracy wyciąga szereg wniosków. Między innymi okazuje się, że herbata zielona ma znacznie więcej garbnika niż czarna, herbata assamska zawiera dużo kofeiny i garbnika i dzięki temu jest cierpka i ostra.

Co do zafałszowań i zanieczyszczeń to dzielimy je w następujący sposób:

1) Domieszka liści innych roślin.
2) Dodatek herbaty spitej (już zaparzanej).
3) Fałszywe oznaczenie niższego gatunku nazwą wyższego.
4) Domieszka mniej wartościowych składników w nadmiernej ilości.
5) Zlepianie odpadków środkami klejącymi.
6) Sztuczne obciążenie.
7) Sztuczne farbowanie.

Jako **domieszki** występują u nas, bardzo zresztą rzadko, surogaty herbaty: wierzbówka wąskolistna, borówka, wiąz pospolity. Wykrycie tych domieszek jest nie łatwe. Domieszkę herbaty spitej również nie łatwo skonstatować. Najprostsza próba to kruszenie w palcach. Normalna herbata kłuje, już raz zaparzana, nie suszona w następstwie w wysokiej temperaturze, jest zupełnie inna: miękka, nawet nie chrzęści podczas kruszenia.

Co do **fałszywego oznaczania gatunków** herbaty to jest to u nas niekaralne. Pod tym względem panuje zupełna dowolność. Spotyka się zupełnie fantastyczne nazwy jak np. „róża



hawajska" a tymczasem na Hawajach plantacji herbaty w ogóle nie ma. Pożądane byłoby bardzo, aby — wzorem herbat angielskich — na każdej paczce oznaczony był gatunek i pochodzenie herbaty. Co do punktu 4 — może tu wchodzić w grę np. nadmierna ilość łodyżek, uboższych w zasadnicze składniki herbaty. **Sztuczne obciążenie** dokonywuje się przez domieszkę np. gipsu, piasku. Poznać to łatwo wrzucając garść takiej herbaty do zlewki z wodą — cząsteczki mineralne opadają na dno. Czynniki **barwiące** np. błękit pruski, karmel, grafit i t. p. stwierdzić można pocierając zwilżone listki herbaty o biały papier.

Sprawa kontroli herbaty jest trudna, nie mamy dotychczas ustawowo uregulowanych licznych zagadnień jak np. sprawa oznaczania gatunków, kwestia opakowania.

Nakoniec przytoczę podany przez autorkę sposób naparzania herbaty [2]). Źle jest, gdy herbata naciąga zbyt długo albo gdy suchy czajnik z herbatą stawia się na parze. Np. tłuste plamy na powierzchni płynu mogą pochodzić od zbyt długiego naciągania, z listków bowiem wydzielają się wówczas tłuszcze wypływając na powierzchnię, a jednocześnie ulatniają się olejki eteryczne. Według pewnego wybitnego znawcy herbaty, do czajnika spłukanego wrzątkiem wsypać herbatę łyżeczką, zaparzyć małą ilością wody, po 3—4 minutach dopełnić wodą i postawić dla dalszego naciągania na 3 minuty. Nie wskazane jest stawianie czajnika na imbryku lub rozgrzanej płycie kuchennej, poleca się natomiast zatkać dziobek watą.

Na zakończenie przytoczę dane co do spożycia herbaty w Polsce i Anglii. Na głowę ludności rocznie przypada w Polsce 60 gramów, w Anglii 4,4 kilograma.

Dr M. M.

[1]) Według pracy Mgr. Bronisławy Naake - Nakęskiej „Farmacja Współczesna" Nr. 4—5 1936.

[2]) Przypominamy też artykuł ś. p. prof. St. Biedrzyckiego p. t. „Smaczna herbata", w nr. 22 ub. r.

Gościnność dzisiejsza

Wszyscy znamy bajeczkę o tym, jak lis zaprosił bociana i poczęstował go zupą na tak płytkim talerzu, że długodzioby gość daremnie stukał w porcelanę. Wiemy też, jak zrewanżował się ptak, zapraszając rudego spryciarza na poczęstunek podany w butelkach. To stara bajka, a jak jest w życiu?

Pan Iks cierpi na cukrzycę. Wiedzą o tym wszyscy znajomi i gorąco mu współczują. Ale najczęściej, gdy się zaprasza pana Iksa na kolację, to częstuje się go ciężkimi tłustymi daniami, nakłada mu się kopiastą porcję orzechowego tortu. „Przecież ten jeden raz Panu nie zaszkodzi".

Pani Igrecka musiała przeprowadzić kurację i jest na bardzo ścisłej diecie. A na wizycie: „Śledzika, kochanie, rolmopsik z gorczycą — palce lizać i t. d. Nie wydziwiaj z tą dietą!"

Innym razem zaproszono na piątkowy obiad ludzi, którzy bardzo obserwują posty i dano im obiad z mięsem. W wielu domach istnieje znów zwyczaj podawania kolacji zaledwie przed północą tak, że zaproszeni są głodni, a tak późna kolacja też im na zdrowie nie idzie. „No tak, tłumaczy się pani domu, ale któż może o wszystkim i o wszystkich pamiętać?"

Zapewne, że to nie łatwo. Ale też gościnność, jak się okazuje, nie jest łatwą sztuką. Nie polega ona na olśniewaniu zaproszonych przepychem zastawy i mnogością dań kosztownych, a ciężkostrawnych. Talerzyk kaszki przyrządzony dla gościa będącego na diecie zrobi mu większą przyjemność, niż wymyślne potrawy, na które może tylko patrzeć. A i zdrowym gościom, obdarzonym normalnym apetytem, lepiej będą smakowały dania bezpretensjonalne niż zawartość wymęczonych, udekorowanych półmisków, których walory optyczne nie są w żadnym stosunku do gastronomicznych.

Nie wahajmy się tedy być prawdziwie gościnni, nawet w najskromniejszych warunkach. Goście zaproszeni na popołudniową herbatkę będą się bawili doskonale, tym lepiej, że przyjemności tej nie zatruje im troska o konieczność kosztownego rewanżu.

Well.



Wykwintna całość na popołudniowe herbatki: spódniczka z grubego jedwabiu w ukośne prążki, żakiet aksamitny i mały aksamitny kapelusz, przybrany mgłą woalki.

MARIA KARCZEWSKA

O KUCHMISTRZU KANCLERSKIM, AUTORZE PIERWSZEJ POLSKIEJ KSIĄŻKI KUCHARSKIEJ

Urodzony Stanisław Czerniecki, kuchmistrz Jaśnie Wielmożnego Jegomości Pana Hrabie na Wiśniczu i Jarosławie Lubomirskiego, był jednocześnie Jego Królewskiej Mości sekretarzem. Historia nie mówi, którego z współczesnych mu królów: może jednego z Wazów, Michała Korybuta Wiśniowieckiego, a może Jana Sobieskiego? Nie wspomina on o tym na karcie tytułowej swego **„Compendium Ferculorum abo Zebranie Potraw"**. Zapewne było to sekretarstwo czysto tytularne. Może zostało mu udzielone za kulinarne zasługi, a już niewątpliwie — choć umiał pisać piękną, czystą i jędrną polszczyzną — za właściwy swój zawód miał kuchmistrzostwo.

Oba tytuły: jeden od króla, drugi od księcia wypisuje pan sekretarz i kuchmistrz przy swym nazwisku, bo podnoszą one jego splendor, ale... sentyment i uwielbienie skierowuje ku osobie „Jaśnie Oświeconej na Ossolinie Księżnie Jej Mości Paniey Helenie Thekli Lubomirskiej" i ku jej rodzicowi Kanclerzowi Ossolińskiemu. Z nim to do krajów niemieckich i włoskich jeździł i tam cudzoziemców swym kuchmistrzowskim kunsztem olśniewał.

„Kapką, papką i solą ludzie ludzi niewolą"... znał zapewne Książę Kanclerz ten pewnik w przysłowie ujęty, kiedy w poselstwie do Wenecji i Rzymu posłany przez króla Władysława miał wyjednać pomoc w zjednoczeniu mocarstw katolickich do walki przeciwko Turcji. Może —nie mniej ważna była misja zdobycia obietnicy zasiłku pieniężnego... Aby ją wypełnić, trzeba było otoczyć się splendorem poselskim, a wspaniałe bankiety dawały bodaj najlepszą sposobność do zjednywania życzliwych dla polskich zamierzeń wojennych.

Na tym oto polu zasłynął kuchmistrz kanclerski, opisujący z lubością te czasy, gdy „wielkiego podziwienia godny J. M. Jerzy na Ossolinie Wielki Kanclerz Koronny do Stolicy Apostolskiej i Namiestnika Chrystusowego Urbana VIII zawitał w Legacje, która wszystkiemu zachodniemu państwu wielkim będąc podziwieniem, ogłosiła rozum nieprzebrany Pana, jako i splendor Dworu, niemniej i aparament stołu J. M. (Jego Mości), że Xiążęta i Panowie Rzymscy wiedzeni ciekawością na same tylko obfitych potraw dziwowisko przychodzili, a widząc więcej niż słyszeli, zdumiawszy się odchodzili. Szczodrobliwości także nad wszystkiemi potrzebnemi do ukontentowania każdego napatrzyć się nie mogli, tak dalece, że jeden z Xiążąt Rzymskich rzekł: Dziś Rzym szczęśliwy mając takiego Posła, który swoją bytnością wszystkie państwo rzymskie ozdobił".

Nie wiemy jak długo trwała kuchmistrzowska służba p. Czernieckiego u Kanclerza, ale zaraz po jego śmierci w 1650 r. odziedziczyła sławnego kuchmistrza po rodzicu pani Helena Thekla Lubomirska i w jej domu „przez lat trzydzieści y dwie doszedłszy experjencyey one swej Pani oddał", tłumacząc, że czyni to, bo „Dozór y pilność jej oekonomiki każdy przyznać musi oraz i to, że ona jest przezorna i ostrożna. Więc że y ta licha moia praca ściąga się do oekonomiki składam ją w ofierze".

Nie na tej eksperiencji i nie na wiernym oddaniu rodowi Ossolińskich polega jednak wartość Stanisława Czernieckiego, ale na odwadze, z jaką w podeszłym już wieku, po kilkudziesięciu latach kuchmistrzowskiej służby, podjął trud **napisania piękną polszczyzną pierwszej polskiej książki kucharskiej**. Pan Kuchmistrz takimi słowy z tego się tłumaczy: „Iż ieszcze dotąd naszym ięzykiem Polskim tak potrzebney rzeczy żaden przedemną niechciał pokazać światu, odważyłem się Ia, abym pod protekcyą W. X. M. Paniey moiey i Dobrodzieyki Wielce Mciwej przy nieudolności moiey, uczyniwszy Compendium Ferculorum abo Zebranie Potraw Polskiemu prezentował światu".

A było to roku Pańskiego 1682, druk wykonała Typografia Krakowska Jerzego i Mikołaja Schedlow drukiem gockim, z tytułami wyróżnionymi literami łacińskimi, a instrukcje i treść kursywą. Książkę zdobi na drugiej stronicy drzeworyt herbu Srzeniawa, nie brak też pięknych inicjałów i winiet, wreszcie umiejętne rozstawienie druku i bogactwo czcionek przeróżnej wielkości świadczą o tym, że do estetycznego wyglądu tej pierwszej polskiej książki kucharskiej dołożono niemało starań.

Po dedykacji uważa pan Kuchmistrz za konieczne wytłumaczyć się czytelnikowi, dlaczego daje tyle sposobów przyrządzania potraw. Oto „między wszystkiemi własnościami ludzkiemi y te maią ludzie z natury atrybuta, że się w rozmaitych smakach kochają". Zaczyna więc od „przygotowania na bankiet według którego y naywiększych Monarchów Bankiety być mogą y nayuboższych bydź może ukontentowanie".

Zaledwie dwa lata upłynęły od chwili napisania książki, gdy już ukazuje się **drugie wydanie jej**, a tym razem podkreślony jest wyraźnie społeczny nastrój autora, który po tytule daje takie objaśnienie: „Stół obojętny to jest Pański a oraz y chudopacholski albo sposób gotowania rozmaitych potraw według rozmaitości smaku y upodobania **tak względem bogatych jako y ubogich traktamentów"**.

Po wstępie, którego treść maluje obraz stosunków, jakie wiążą pana kuchmistrza z różnymi rodami, którym służył, przechodzi do wskazań praktycznych. Podaje więc spis produktów spożywczych, „potrzeb domowych i ogrodowych, ryb, korzeni, konfektów różnych, wetów mlecznych i cukrowych", nie pomijając urządzeń śpiżarnianych i bardzo szczegółowej listy

różnych Officiales (dworzan), zaczynającej się od Marszałków, Rotmistrzów, Krajczych, Oratorów, za czym dopiero idą Kuchmistrze, Kredencerze, osoby do czytania gości z regestru, a potem muzycy, trębacze, skrzypacze, szurmacz i dobosz. Nie pominięta jest „piechota na warty y do noszenia potraw z oficierami", ani zamiatacz przed tańcem, zaopatrzony w miotły, łopaty i taczki, wreszcie chłopi do posług i niewiasty do mycia cyny. Osobną rubrykę stanowią rzeźnik, szlachtuz i zarębacz, kucharze, pasztetnicy i piekarze; uwagi godne jest to, że z wyjątkiem pomywaczek sami tylko mężczyźni dopuszczeni byli na Książęcym dworze do tak godnego fachu.

Lista pokarmów świadczy o tym, że polski stół był w XVII w. daleko bardziej urozmaicony niż obecnie. Wśród zwierząt domowych przeznaczonych na kuchnię znajdujemy „bawoły, woły i jałowice, baranki młode i skopy, karmne wieprze i drób wszelaki", ale przede wszystkim kapłony, których dziesiątki tysięcy przygotowywano na kuchnię; żubry, łosie, jelenie i daniele, sarny, kozy dzikie, dropie, które na próżno czekały w Polsce na to, by się ktoś zajął ich udomowieniem na wzór indyków; głuszce i cietrzewie, jarząbki, pardwy i kuropatwy i długa lista przeróżnego drobniejszego ptactwa. A dalej: „jajca kokosze i gęsie, różne sery mokre i suche, mąki, krupy i krupki, groch turecki i wielogroch, owoce świeże i suszone". Wśród „ogrodnych potrzeb" wymienia „kaulefiory", karczochy, kardy i szparagi, „brochule i popie jayka (oberżynki), selery, sałaty i wino w gronach, melony, ogórki i zioła przeróżne i liście winne a figowe". Potem idzie sprzęt kuchenny i stołowy: srebrny, cynowy, porcelanowy, szkło różne i konwie.



Kolorowy sztych angielski z polskiej książki kucharskiej wydanej „w drugiej poprawnej edycji w 1835 r. str. 449, in octavo we Lwowie nakł. Fr. Pillera". Pierwsze wydanie wyszło około 1805 r. Pod ryciną widnieje podpis: Ed. Stolz. Książka nosi bardzo długi, objaśniający treść tytuł, którego pierwsze zdanie brzmi „Książka kucharska dla użytku w domach miejskich i pańskich" Zawiera liczne przepisy potraw i konserwowania, obiady na różne pory i okoliczności, opis sposobów zastawiania stołów i — co bardzo ciekawe — słownik wyrazów kucharskich.

Nie sposób wyliczyć tu ryb mnogość, stanowiących niezbędny produkt kuchenny. Na pierwszym miejscu znajdują się „łososie gdańskie i Dunajeckie, Czeczugi i jesiotry, pstrągi, brzany, lipienie i węgorze, wyzina, kawiar wenecki i turecki, śledzie wodzone i Dunayskie, karpie ćwiki i znowu Dunayskie, Pomuchle, Amernice, Ostrygi, Żółwie, ślimaki i raki. Na wety owocowe cukry w soku francuskim o przeróżnych smakach, śmietanki, melonki, krajonki i mądrzyczki", a — jako korona — ulubiona potrawa króla Jana Sobieskiego — arkas.

Po tej długiej liście, w której nie brak kitajki na kredens z uwagą, aby „pilnować, że nie dla zbierania potraw ze stołu", lecz do stawiania gorących naczyń służyć powinna — krótka jeszcze wzmianka o winach, ale że to wydział krajczego, więc o nich dłużej nie pisze.

Bardzo ciekawa „Instrukcya o Kuchmistrzu" świadczy o tym, w jakiej estymie było stanowisko, obejmujące trudne i rozległe zadania.

Tu wyjaśnia pan Czerniecki, że „**Kuchmistrz w polskim języku brzmi kuchenny nauczyciel**" i tak określa jego obowiązki: „I. Kuchmistrzowi należy myślić o wygodzie wszystkim Gościom y domowym w potrawach, starając się o to, żeby żaden podczas dobrey myśli Pana nie turbował, albo go wesołey myśli cholerycznego nie dodał humoru. II. Temuż należy potrawy wszystkie akkomodować Kucharzom y one ze spiżarni wydać do kuchnie; wiedzieć, co który kucharz gotować będzie y co mu do potraw wydać y jako wiele. Umieć zaprawować, kosztować, a którego kondymentu nie dostawa—dodać albo zbytny temperować. Akkomodować się smakowi Pana swego, ale i na gościach się znać, a także miejsce bankietu i czas: jeżeli w zimie, albo w lecie, na wiosnę abo i w jesieni. III. Powinien też wiedzieć czas, o którey godzinie ma być dawany bankiet y oto się bardzo pytać, żeby kucharze potraw dogotowali — albo nie rozwarzyli dla czego smak i ozdoba ginie. IV. Ma jeszcze Kuchmistrz wiedzieć o całym rządzie i naczyniu kuchennym i liczbie onego. Kucharzów w posłuszeństwie, poczciwości, trzeźwości trzymać y ochędostwie całym, a sam ma być ochędożny z czupryną wyczesaną albo z ogoloną głową, rękami wymytemi, paznokciami oberżniętemi, fartuchem białym: trzeźwy, nie swarliwy, chyży, smak dobrze rozumiejący, potrzeby do potraw dobrze znający a nadewszystko grzeczny i wszystko wszystkim usługujący".

Za czym podaje podstawy ozdabiania potraw i przestrzega przed osypywaniem ich tartym chlebem, którego celem jest **ukrycie niedostatków potrawy** i takie daje napomnienie: „Nie trzeba się nic gorszyć, że naypierwszą tę moją księgę **zacznę polskiemi potrawami**, która dzielić się będzie na trzy rozdziały w każdey sto potraw y z additamentem to jest dodatkiem y jednym sekretem kuchmistrzowskim, tak mi się bowiem zdało żebyś **wprzód skosztował staropolskich potraw**, w których jeżeli nie znaydziesz apetytowi ukontentowania do dalszych i specyalnieyszych cię odsyłam".

Nie starczy miejsca w „Pani Domu", aby opisać, jak to całego kapłona można w butelce uwarzyć, albo jak szczupaka nierozciętego przyprawić, żeby miał smażoną głowę, warzony środek do kasanatu czyli rosołu i pieczony ogon, albo „sekret trzeci bardzo dobry y doświadczony dla chorych źle się maiących y już o zdrowiu desperujących". Aby uzyskać półtorej łyżki tego rosołu, trzeba wziąć ćwierć barana, kapłona, cztery kuropatwy, pieczeń jelenią mięsistą i wołową średnią, no i co najważniejsze — pereł sznurek i czerwony złoty!! Ten ostatni ustęp jest bodaj jedynym w tej bardzo „oświeconej" książce, który wkracza w dziedzinę szarlatanerii.

Tak oto po Reju i Kochanowskim, którzy polską mowę do poezji wnieśli, po wspaniałym prozaiku Pasku przychodzi urodzony Stanisław Czerniecki i wygania kuchenną łacinę z wielkopańskiego dworu, a w swym **Zebraniu Potraw** daje nam wgląd do kultury gospodarstwa domowego i jego tajemnic.

Z NOWYCH KSIĄŻEK.

Z. Nowakowski. „Gałązka rozmarynu" (Teatr Polski Żywej. T. I.). Wyd. Książnica - Atlas, Lwów — Warszawa, 1937. Str. 185. Cena zł 4.—.

Są to losy jednego plutonu między sierpniem 1914 a kwietniem 1915. Pięć obrazów ukazuje w porywającym rytmie etapy takie jak Oleandry, Kielce, bitwa pod Laskami, wigilia w rowach strzeleckich pod Łowczówkiem i wreszcie pogodna wiosna w okopach nad Nidą.

C. E. Scoggins. „Dom ciemności". Wyd. M. Arct, Warszawa, 1937. (Czerwone książki). Tłum. J. Sujkowska. Str. 284. Cena w brosz. zł 5.—, w opr. zł 7.—.

Autor, badacz i doskonały znawca umarłych kultur opisuje dzieje wyprawy samolotowej kilku białych, którzy wskutek katastrofy zmuszeni są przedzierać się przez gęstwiny puszczy. Natrafiają na osiedle półdzikiego starego ludu Mayów i niespodzianie odkrywają skarbiec ich kultury — Dom Ciemności. Prócz ciekawej fabuły i znajomości przedmiotu książka odznacza się znakomitym odtworzeniem nastroju tajemniczej złowrogiej puszczy podzwrotnikowej. Powieść w założeniu fantastyczna, składa się jednak z opisów i przeżyć nawskroś realnych.

Z podróży po krajach bałtyckich

Maria Romanowa

dokończenie

W stolicy Łotwy — Rydze odwiedziłam szkołę gospodarstwa innego typu niż w Tallinie i w Helsinkach. Jest to miejska *jednoroczna szkoła gospodarstwa miejskiego*, której celem jest kształcenie wykwalifikowanych pracownic domowych. Cel ten nie jest jednak uwidoczniony ani w tytule szkoły zwanej poprostu Miejską Szkołą Gospodarstwa Domowego, ani nawet w krótkim jej programie. Program bowiem wspomina tylko, że celem szkoły jest przygotowanie kadr praktycznych gospodyń i wpojenie w uczennice zrozumienia przyjemności i znaczenia prac domowych, aby nabrały przekonania, że ta praca — podobnie jak każda inna — powinna być spełniana sumiennie i że zajęcia w gospodarstwie domowym nie mogą być uważane jako podrzędne.

Zakonspirowanie właściwego celu szkoły ma wśród kobiecego świata w Rydze swych przeciwników i zwolenników. Przeciwniczki konspiracji wolałyby nazwać rzecz po imieniu, natomiast zwolenniczki — zapewniają, że tylko dzięki temu szkoła ma tak dużą frekwencję i że koniec końców... najważniejszą sprawą jest dostarczenie dziewczętom wykształcenia, które im umożliwi dobre spełnianie obowiązków pracownic domowych.

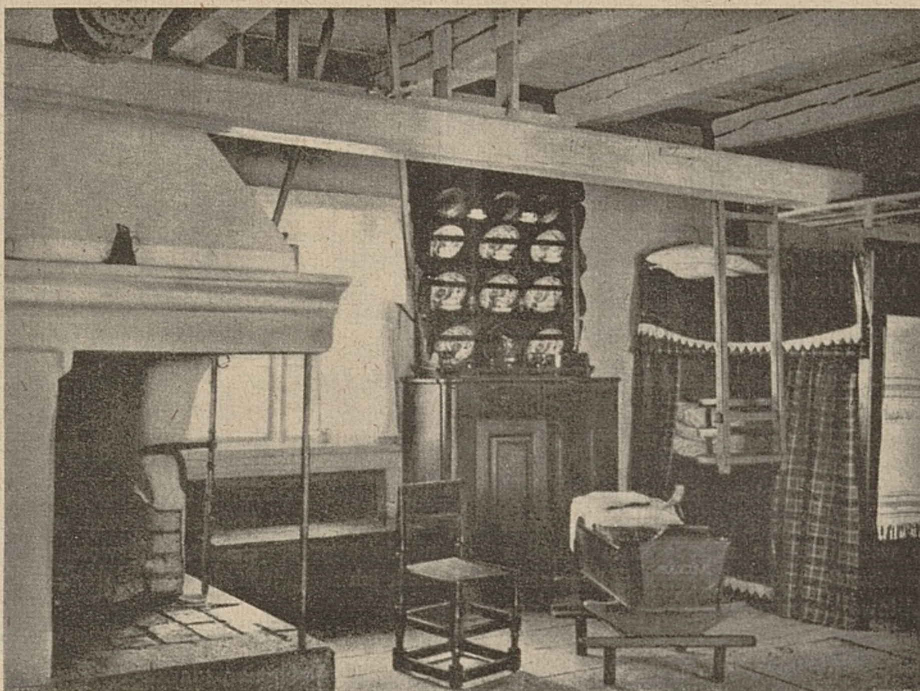
Wprawdzie tylko 60% dziewcząt po skończeniu szkoły idzie drogą przewidzianą — jako służba domowa, a reszta pracuje w domu rodziców lub idzie do fabryk, sklepów, nawet biur, dyrekcja szkoły pociesza się myślą, że dzięki otrzymanym wiadomościom dziewczęta będą mogły prowadzić własne domy znacznie zdrowiej, taniej i kulturalniej, niż to dotychczas bywało.

Cel swój szkoła pragnie osiągnąć za pomocą teoretycznych wykładów i ćwiczeń praktycznych. Przedmioty wykładane to: religia, język ojczysty, zachowanie się, higiena, żywienie, rachunkowość domowa, gotowanie i przetwory, utrzymywanie w porządku odzieży i mieszkania, roboty ręczne, wychowanie fizyczne. Szkoła ma równoległy kurs dzienny i wieczorny. Nauka trwa 9 miesięcy, od 10 sierpnia do 7 maja. Dyrektorka ma do pomocy dwie stałe nauczycielki, specjalistów z różnych działów i krawcową. Po odbyciu egzaminu końcowego uczennice otrzymują świadectwo ukończenia szkoły.

Kierowniczka uskarża się, że brak internatu niezmiernie utrudnia pracę wychowawczą nad charakterem i przyzwyczajeniami uczennic. 9 miesięcy nauki to za mało, by wpoić właściwe przyzwyczajenia co do metody pracy i zachowania się, tym bardziej, że dziewczęta są materiałem dosyć surowym, bo mają zaledwie ukończoną szkołę powszechną, chociaż zdarzają się między nimi absolwentki szkół średnich, a nawet maturzystki.

Mimo braku internatu uczennice stołują się w szkole. Z tego względu każda musi przynieść na początku roku szkolnego 2 serwetki oraz następujący ekwipunek gospodarski: 3 chustki białe, 2 fartuchy białe, 2 fartuchy kolorowe, 2 suknie niebieskie do pracy i parę obuwia. Swą odzież roboczą oraz obrusy, ścierki i t. p. piorą uczennice w czasie praktycznych ćwiczeń, przy czym mydła i innych środków dostarcza szkoła. Porządek i czystość w szkole też utrzymują same uczennice.

Opłata szkolna wynosi tylko zł 10 rocznie dla mieszkanek Rygi, a zł 20 dla dziewcząt z poza stolicy. Ponadto produkty spożywcze używane przy nauce gotowania, a następnie spożywane przez nie, opłacają w stosunku zł 1.30 dziennie na kursie dziennym i zł 0.80 na kursie wieczorowym. Uczennice płacą za produkty co tydzień z góry, kilka niezamożnych jest zwolnionych z wpisu,



Wnętrze włościańskiej izby w Finlandii. W głębi piętrowe łóżko, o którym była mowa w pierwszej części artykułu w nr 22. Ten sposób umeblowania umożliwia każdemu z domowników spanie oddzielnie.

najmniej zamożne, a dobrze się uczące otrzymują z kasy szkoły pewną sumę na pokrycie kosztów pierwszego śniadania.

Ryskie *seminarium nauczycielek* (z działu gospodarstwa) sprawiło nam miłą niespodziankę: oto powitało nas 10 lub więcej uczennic w ludowych strojach z różnych stron kraju. Dyrektorka, będąca zarazem — podobnie jak i w Estonii — twórczynią szkoły, prowadzi mnie z dumą do dwóch pokoi stanowiących klub dziewcząt i informuje, że te dwa pokoje służą im jako teren wypróbowania zdolności dekoracyjnych. Nauka dekoracji wnętrz przewiduje obmyślanie i rysowanie różnych urządzeń. By dać możność eksperymentowania na „żywym" terenie, czyli w określonych warunkach danego lokalu, każda z uczennic musi wypróbować swe siły i raz w ciągu roku umeblować dany pokój jako sypialny albo jako jadalnię, dziecinny czy gabinet i t. p.

„Odczuwałyśmy silnie brak internatu — narzeka dyrektorka. — Przygotowujemy wszak kadry nauczycielek dla całego kraju, dla szkół na wsi, w małych osadach i miasteczkach. Przygotowując je do pionierskiej pracy — niesienia kultury tam, gdzie jej nie ma w stopniu dostatecznym, musimy być pewne osób wysyłanych, pewne nie tylko co do ich wartości zawodowej, ale i co do ich charakteru. Mieszkanie dziewcząt poza seminarium, sposób ich życia poza szkołą, rozrywki i wpływy, którym podlegają nie dają nam tej moralnej pewności co do nich. To też już na rok szkolny 1938/39 przenosimy seminarium na wieś, nauczycielki i seminarzystki będą odtąd mieszkać pod jednym dachem. Będzie to o tyle zdrowsze i normalniejsze dla dziewcząt, że w większości wypadków będą one nauczycielkami na wsi. Trzy lata pobytu w stolicy w ciągu pobierania nauki w seminarium ryskim przyzwyczaja je do łatwych i coraz to nowych rozrywek, których im potem brak niezmiernie, gdy są „skazane" na pracę zawodową w szkołach wiejskich. Niejedna z uczennic tak przywyka do trybu życia w mieście, że ze strachu przed wyjazdem na wieś wychodzi zamąż za byle kogo, aby tylko w stolicy pozostać. Lepiej więc, by dziewczęta przygotowały się do zawodu w warunkach bardziej zbliżonych do warunków ich przyszłej pracy zawodowej."

Te same niemal powody nie tracenia kontaktu ze wsią i nie przyzwyczajania się do miasta skłoniły rząd łotewski do przeniesienia wydziału rolnego uniwersytetu z Rygi bodajże pod Mitawę, o godzinę od tego miasta, i stworzenia tam odrębnej Akademii Rolniczej.

Podobnie jak i w innych szkołach gospodarczych, w Seminarium ryskim częstowano nas doskonałymi swymi wyrobami. Honory domu pełniły nauczycielki i uczennice. Wyborne były konserwy z bakłażanów i pieprzu tureckiego (zielonego), a wreszcie surówka — sałata z różnych jarzyn na oliwie, na chwilę wsuniętych do pieca. Moszcz — surowy sok z jabłek, który w Estonii i Finlandii pokazywano mi wyrobu domowego — tu zobaczyłam jako wyrób fabryczny. Może zainteresowałyby się tym nasze firmy przetwórcze?

Szkołę zdobnictwa rękodzielniczego (drzewo, metale, introligatorstwo, tkactwo, ceramika) odwiedziliśmy po ukończonym już dniu zajęć. W warsztatach jednak pełno. Oto dziewczęta i chłopcy ze szkół powszechnych, należący do stowarzyszenia podobnego do naszego przysposobienia wojskowego, korzystają z warsztatów szkolnych i uczą się różnych „sprawności" pod opieką własnych instruktorów. W ten sposób lokal i cały warsztat szkoły służy młodzieży dwa popołudnia na tydzień.

Przed zakończeniem naszej podróży miałam jeszcze chwilę radości. Oto poznałam wodza duchowego polskiej mniejszości na Łotwie, red. J. Wilpiszewskiego, który mnie powitał jako dobrą znajomą, gdyż pismo Polaków na Łotwie — za naszą wiadomością — od czasu do czasu przedrukowuje artykuły z „Pani Domu".

Być pożytecznymi — to cel naszego pisma i naszego grona. Być pożytecznymi — to także jedyna racja bytu artykułów w naszym piśmie. I mam nadzieję, że Czytelniczki znajdą w tym artykule wiadomości pożyteczne, chociaż zawiera on tylko luźne wrażenia z podróży.



INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO

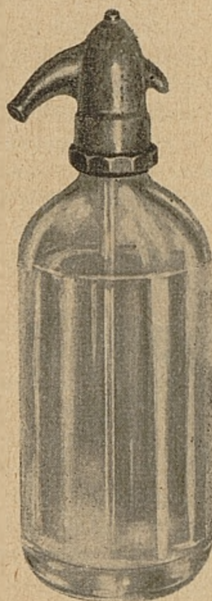
CECHA INSTYTUTU GOSPODARSTWA DOMOWEGO NA ROK 1937/38.

GŁÓWKI SYFONOWE Z BAKELITU

Wytwórca: Firma El-Ga. Spółka z ogranicz. odpow. Warszawa, ul. Senatorska 28/30.

Do nabycia w firmie El-Ga, Warszawa, ul. Senatorska 28/30.

Opis. Główki syfonowe z bakelitu przypominają zewnętrznie dotychczas stosowane główki metalowe. Różnica polega przede wszystkim na zastosowaniu bakelitu i gumy jako materiałów do wyrobu główek. Zewnętrzna strona główki bakelitowej, bardzo twarda, o dużym połysku, posiada kanalik do wypływu wody oraz nieruchomy rożek ułatwiający trzymanie syfonu przy przenoszeniu. W górnej części zewnętrznej strony główki syfonowej znajduje się bakelitowy guzik, który przy naciskaniu wywołuje wypływ wody z syfonu. Wewnątrz bakelitowej główki znajduje się gumowy wentyl i gumowy kanalik stanowiący połączenie ze szklaną rurką syfonu oraz pierścień dwupołówkowy z blaszki, który służy do umocowania główki na syfonie. Nakrętka zewnętrzna z bakelitu, o średnicy nieco większej od średnicy główki, umożliwia połączenie i uszczelnienie główki z syfonem.



Badania Instytutu wykazały, że główki syfonowe z bakelitu stanowią zamknięcie hermetyczne, wywołują działanie syfonu prawidłowe, wypływ wody normalny. Z syfonu zaopatrzonego w główkę bakelitową woda samorzutnie nie wycieka, nie traci gazu, a smak i zapach jej jest normalny, nie zmieniony.

Zalety główek bakelitowych. Łatwo je utrzymać w czystości, ponieważ bez trudu dają się rozebrać na poszczególne części bez użycia narzędzi. Rozebraną główkę można przed napełnieniem syfonu starannie wymyć w gorącej wodzie. Wygodna jest również wymiana części uszkodzonych.

Główki bakelitowe wykonane w różnych kolorach są bardzo estetyczne.

Prace Komisyj

Począwszy od dnia 1 grudnia b. r. Instytut Gospodarstwa Domowego będzie drukował w „Pani Domu" komunikaty o pracach bieżących swoich Komisyj oraz o planach ich na najbliższą przyszłość.

Komisja Programowo-Wydawnicza

W okresie sprawozdawczym, t. j. od Walnego Zebrania Instytutu (5 maja b. r.) Komisja zaopiniowała maszynopisy dwóch wydawnictw Związku Pań Domu, do czego powołała specjalistów w zakresie: żywienia, organizacji domu, utrzymania porządków, przetwórstwa, towaroznawstwa, gospodarki odzieżowej. Oprócz tego Komisja opracowała dla Związku Pań Domu program kursów dla organizatorek pracy na przedmieściach.

Staraniem Komisji ukazały się w wydawnictwie Kursów Korespondencyjnych Państw. Szkoły Przemysłowej Żeńskiej następujące referaty:

1) Dr. Aleksander Szczygieł — Żywienie masowe.

2) Zofia Czerny — Nowoczesne zasady planowania codziennych posiłków.

3) Stefania Szoberowa — O wartościach użytkowych domów mieszkalnych.

4) Halina Mamelokowa — Opłacalność i racjonalizacja zakupów w gospodarstwie domowym.

Referaty powielone są do nabycia w biurze Kursów Korespondencyjnych: Warszawa, Górnośląska 31.

Praca Komisji podjęta na zamówienie C. T. O. i K. R. jest w druku.

Maria Strasburger
Przewodnicząca Komisji Programowo-Wydawniczej
Inst. Gosp. Dom.

Referat Żywienia

Referat Żywienia pracuje w miarę ukazujących się potrzeb, zgłaszanych bądź przez Instytucje, bądź przez osoby prywatne i opracowuje: artykuły i referaty z dziedziny żywienia, normy i jadłospisy dla jednostek indywidualnych lub zbiorowych.

Obecnie w Instytucie można nabyć w cenie po zł 4.— następujące 10-cio dniowe jadłospisy:

a) dla służby szpitalnej męskiej i żeńskiej (całodzienny),
b) dla więźniów (całodzienny),
c) „ robotnic fabrycznych (obiadowy),
d) „ robotników fabrycznych (obiadowy),
e) „ bezrobotnych pracowników fizycznych (obiadowy z 1 dania),

f) dla bezrobotnych pracowników umysłowych (obiadowy z 2 dań).

Oprócz wymienionych jadłospisów w broszurce wydanej w maju p. t. „Żywienie zbiorowe" cz. I. zamieszczono 5 całodziennych jadłospisów 10-cio dniowych dla kolonii letnich młodzieżowych, które można nabyć łącznie za sumę zł. 2,— w Instytucie Gosp. Domowego: Warszawa, Nowy-Świat 9.

Inne jadłospisy Referat może opracować tylko na specjalne zamówienie. Pracę zamówioną wykonywa się w ciągu 6-ciu tygodni od dnia zamówienia na warunkach omówionych oddzielnie dla każdego nowego jadłospisu

Oprócz wydania broszury Referat Żywienia brał udział w następujących ostatnich pracach Instytutu: opracował referaty dla Kursów Korespondencyjnych oraz współpracował z Kalendarzem Związku Pań Domu w dziale żywienia i jadłospisów przez udzielenie informacyj i korektę fachową.

Poza tym wszedł w porozumienie z Redakcją pism dla harcerzy i podjął się opracowania 6-ciu artykułów propagandowych na temat zracjonalizowania żywienia młodzieży harcerskiej i jej gospodarki żywnościowej. Artykuły te będą ukazywały się kolejno w prasie harcerskiej w ciągu zimy i przedwiośnia.

W najbliższym czasie Referat Żywienia nawiąże również kontakt z Międzynarodowym Biurem Pracy przy Lidze Narodów odpowiadając na jego pytanie dotyczące udziału Instytutu Gosp. Domowego w zagadnieniu żywienia robotnika polskiego.

Zofia Czerny
Przewodnicząca Referatu Żywienia
Inst. Gosp. Dom.

Komisja Normalizacyjna

Obecnym tematem pracy Komisji jest normalizacja łóżek. pościeli i bielizny pościelowej.

Opracowanie powyższych norm jest już na ukończeniu, to też można będzie w krótkim zarysie przedstawić metody oraz wyniki podjętej pracy.

Mając za zadanie znormalizowanie całego zespołu przedmiotów należało ustalić pewną ich kolejność uwarunkowaną zależnością funkcjonalną, jaka między tymi przedmiotami zachodzi. Jako element niezależny, któremu należało podporządkować inne, wybrano wymiary powierzchni łóżka. Zrozumiałe jest, że wymiary materaców powinny być uzależnione od wymiarów łóżka, wymiary prześcieradeł od wymiarów materacy, a wymiary poduszek i kołder również w pewnej mierze od wymiarów długości i szerokości łóżka.

Dlatego pierwszym etapem było ustalenie wymiarów długości i szerokości powierzchni łóżka. Opracowano tylko normy tych dwóch elementów dla czterech typów łóżek, pozostawiając dowolność w ustaleniu wymiarów dalszych elementów składających się na całość łóżka.

Następnie ustalono wymiary materacy jedno i trzypoduszkowych dla wszystkich opracowanych wymiarów łóżek.

Normy bielizny pościelowej opracowano bardzo szczegółowo podając dokładne wzory z wyszczególnieniem ilości potrzebnego na uszycie materiału i jego szerokości oraz sposobu uszycia z podaniem wszelkich szczegółów wykończenia. Przy opracowywaniu takiego modelu starano się uzyskać w ramach ustalonych wymiarów powierzchniowych jak największą oszczędność zużytego materiału.

W normach poduszek, jaśków i kołder podano ciężary użytego puchu, pierza i waty dla każdego poszczególnego przypadku. Ma to na celu ułatwienie gospodyni domu kalkulacji przy projektowaniu pościeli i bielizny pościelowej oraz danie dokładnych wskazówek, jak należy ją szyć.

Szczegółowe dane, wyrażające się liczbami, oraz rysunki znormalizowanych obiektów będą podane do wiadomości czytelników zaraz po ogłoszeniu ich w Wiadomościach Polskiego Komitetu Normalizacyjnego.

mgr. Wanda Czapska-Chmielewska
przewodnicząca Komisji Normalizacyjnej
Inst. Gosp. Dom.

Sprawozdanie z prac Instytutu dotyczących pieca dla chaty wiejskiej

W dniu 3/III. 1936 r. Instytut Gospodarstwa Domowego w Warszawie przedstawił Polskiemu Komitetowi Higieny Mieszkań przy Lidze Narodów projekt opracowania dla chat wiejskich pieca. którego budowa zapewniałaby dostateczne ogrzanie wnętrza paroizbowej chaty przy pomocy jednego wspólnego paleniska. Tego rodzaju urządzenie ogrzewnicze, rozpowszechnione po wsiach polskich sprzyjałoby niezawodnie zwalczaniu zwyczaju zamieszkiwania przez całą rodzinę wieśniaczą, w Polsce zazwyczaj bardzo liczną, jednej izby — kuchni, co ma miejsce nawet przy posiadaniu domów paroizbowych, a bywa wywołane koniecznością oszczędzania opału. Instytut w projekcie swoim przewidywał potrzebę oparcia poszukiwanej konstrukcji pieca na formach pieców obecnie na wsi stosowanych, które dla zamierzeń Instytutu należałoby zbadać, a następnie odpowiednio udoskonalić.

Takie stanowisko w przeprowadzaniu jakichkolwiek reformatorskich zamierzeń w środowisku wiejskim jest z wielu względów uzasadnione, nawet konieczne. Formy bowiem życia i działania na wsi, wytworzone i przyjęte przez ludność rolniczą, są zazwyczaj wyrazem ścisłego przystosowania do naturalnych warunków środowiska. Zmiany choćby najkorzystniejsze o tyle się przyjmują i utrwalają, o ile są nową formą przystosowania do realnych a mało zmiennych warunków życia na wsi.

W zamierzeniach swoich Instytut Gosp. Domowego znalazł wydatną i umiejętną pomoc w osobie inż. arch. Fr. Piaścika, który mając dostęp do bogatych zbiorów architektury polskiej na Politechnice w Warszawie mógł wybrać i wskazać piec stosowany dotychczas w praktyce wiejskiej a najbardziej zbliżony do typu przez Instytut Gosp. Dom. poszukiwanego, na którym można by było przeprowadzić wstępne badania.

P. inż. Piaścik wybrał piec mający dość szerokie rozpowszechnienie na Kurpiach, a badania wstępne zmierzały do ścisłej oceny wartości funkcjonalnych pieca, przy budowie jaką mu nadał wiejski niefachowy konstruktor. W tym celu przez najbliższy okres zimowy codziennie notowano: 1) temperaturę zewnętrzną, 2) temperaturę w każdym pomieszczeniu mieszkalnym chaty, 3) ilość wagową spalanego opału torfu.

Notowanie temperatury dokonywano trzy razy dziennie: o 7, 12, 19 godz. Przesłane na wieś przez Instytut Gosp. Domowego termometry były rozmieszczone na zewnątrz domu i w trzech badanych izbach. Notowania

przeprowadzono w dwóch zimowych okresach: w roku 1936 przez miesiąc marzec, w roku 1937 — od 1 listopada do 1 kwietnia. Obserwacje przeprowadzone w zimie w roku 1936/7 pozwalają z pewną dokładnością ocenić wartości pieca, jako instalacji ogrzewniczej typu centralnego dla wiejskiej chaty.

Pierwszy okres notowań z miesiąca listopada przynosi dane liczbowe, świadczące o niedostatecznym nagrzaniu całości mieszkalnej budynku. Przy temperaturze zewnętrznej umiarkowanej, zawartej w skali 10⁰—3⁰C, ogrzanie kuchni w ciągu dnia jest nadmierne, dochodzi do 22⁰, alkierza jako pokoju sypialnego dostateczne, 15⁰—18⁰, w izbie jednak temperatura nie dosięga 15⁰. W drugiej połowie listopada przy znacznym obniżeniu temperatury zewnętrznej dochodzącej często do — 6⁰ kuchnia wieczorem nagrzewa się w skali 18⁰—23⁰, alkierz zaledwie do 8⁰—14⁰, izba w tym czasie wykazuje temperaturę zupełnie niedostateczną: 7⁰—10⁰.

Jednak w związku z przyjętym przez domowników zwyczajem utrzymywania stale otwartych drzwi między kuchnią, alkierzem i izbą, stan ogrzania znacznie się poprawia. W pierwszej połowie grudnia alkierz ogrzany bywa prawie stale do wysokości 15⁰, izba od 12⁰—14⁰ W drugiej połowie grudnia, przy zewnętrznej temperaturze 3⁰ do —6⁰, alkierz rano ma 17⁰, wieczorem 19⁰, izba w tym samym czasie wieczorem 12⁰, rankiem niekiedy 15⁰, wieczorem 13⁰ do 16⁰.

W tych warunkach ogrzania wszystkie trzy izby mogą być zamieszkiwane w ciągu zimowych miesięcy.

Stan powyższy temperatury w chacie utrzymuje się prawie bez zmiany do 12 stycznia 1937 r. Od tej daty przychodzi okres bardzo silnych mrozów, trwających prawie do 4 lutego. W czasie mrozów wieje silny wiatr wschodni. Mimo zwiększonych racji codziennych opału do 40 kg chata chłodnieje, wykazując w dniach 30 i 31 stycznia przy 22⁰ mrozu: w izbie —1⁰, w alkierzu —3⁰, w kuchni rankiem zaledwie 8⁰ ciepła. Po okresie szczytowej depresji temperatury chata powraca do stosunków ogrzania z grudnia poprzedniego roku, co trwa już bez zmiany przez cały okres zimowy aż do 1 kwietnia.

Notowania i wyprowadzone z nich krzywe świadczą o wysokich wartościach pieca kurpiowskiego; przy niewielkim zużyciu paliwa, średnio 25 do 30 kg dziennie, w warunkach temperatury dla Polski normalnych może badany piec spełniać rolę ogrzewania centralnego, obsługując całość budynku mieszkalnego przy pomocy jednego paleniska.

Niedostateczne nagrzanie mieszkania w okresie silnych mrozów i wiatrów należy raczej przypisać pewnym brakom izolacyjnym w samym budynku, przy których ogrzewanie izb kilkoma piecami nie dałoby pewnie lepszych rezultatów.

Zresztą Instytut Gosp. Domowego przewiduje dalszy ciąg rozpoczętej pracy zmierzający do udoskonalenia istniejących pieców opisanego typu. W tym celu należałoby piec oddać do zbadania i opracowania zdunowi konstruktorowi i po przeprowadzeniu przypuszczalnych ulepszeń propagować i rozpowszechniać go w budownictwie wiejskim, co nabiera szczególniejszego znaczenia wobec ożywienia akcji parcelacyjnej.

Stefania Szoberowa
Przewodnicząca Komisji Racjonalizacji Mieszkań
Inst. Gosp. Dom.

Koniec działu Instytutu Gospodarstwa Domowego

Wielkie pranie

W poprzednim numerze omawialiśmy czynności przygotowawcze do prania, a więc racjonalne przechowywanie brudnej bielizny, gromadzenie potrzebnych środków i przyborów oraz organizację pracy przy praniu.

Pranie właściwe

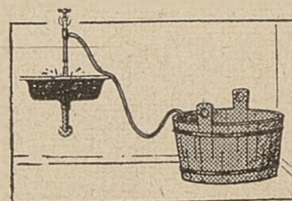
Wyżymanie. Wypieranie w płynie pralnym. Gotowanie.

Wczesnym rankiem stawiamy na płycie zmiękczoną wodę i mydliny. Zanim się zagrzeją, zamoczoną bieliznę wygniatamy ręcznie lub kompresorem, *wyżymamy* i przystępujemy do właściwego wypierania. Na początku niniejszego artykułu (Nr. 22 z b. r.) wspomniano, że *wypieranie* jest połączeniem tarcia z działaniem mydła. Tarcie wygina włókna i przez to ułatwia wyrzucenie zabrudzenia z otworków tkaniny. (Na tej zasadzie odbywa się pranie kijankami w wodzie rzecznej). Zadaniem mydła jest rozbicie tłuszczu na drobne kuleczki, zwane technicznie emulgowaniem, i zmydlenie go w wodzie. Najbardziej intensywnie zmydla się mydło w wodzie miękkiej i w temperaturze około 70⁰C, dlatego trzeba posługiwać się w praniu mydlinami prawie wrzącymi. Ręce ludzkie wytrzymują temperaturę zaledwie około 50⁰, dlatego wypieranie ręczne posługuje się głównie tarciem, co nie jest bez efektu tak dla rąk jak i bielizny.

Maszyny do prania, gdzie bielizna przewraca się i ociera w mydlinach o temp. około 80⁰ stwarzają doskonałe warunki, bo tutaj czynniki chemiczny i mechaniczny są wyzyskane równomiernie. W Polsce brakuje jeszcze małych maszyn pralniczych do użytku domowego, rozpowszechnionych bardzo np. w Niemczech i Francji. W użyciu są tylko maszyny bębnowe duże, stosowane w zbiorowych środowiskach, jak: pensjonaty, internaty i t. p.

Typem prostej maszyny pralniczej domowej jest *kompresor*. Są to dwa metalowe dzwony połączone ze sobą sprężyną na osi pionowej. Zaciskanie się tych dzwonów w wodzie (kompresja) i rozstępowanie wywołuje lokalną próżnię; przy wypełnianiu jej podnosi się woda wraz z bielizną. Powtarzany ruch kompresora wywołuje rytmiczne wznoszenie się i opadanie bielizny, przez to osiąga się ruch płynu i ruch tkaniny — konieczne warunki należytego wypierania.

Przy praniu ręcznym, wobec braku należytej temperatury i możności poruszania się wody i bielizny, głównym



Gumowy wąż, włączony do kranu z wodą, pozwala bez wysiłku doprowadzić wodę do balii.

czynnikiem musi być tarcie. W maszynie — przy stałym ruchu wody i przewracaniu się tkaniny — głównym czynnikiem staje sę temperatura. Nie trzeba sobie jednak wyobrażać, że maszyna, jakakolwiek by była, wypierze bieliznę automatvcznie bez udziału rąk i myśli ludzkiej. Ruch maszyny zmiękcza zabrudzenie tak, że trzyma się ono bielizny zupełnie luźno. Zatem po wypraniu w kompresorze (zwykle 10 minut) wystarczy przejrzeć miejsca bardziej ulegające zabrudzeniu i przetrzeć je lekko w rękach.

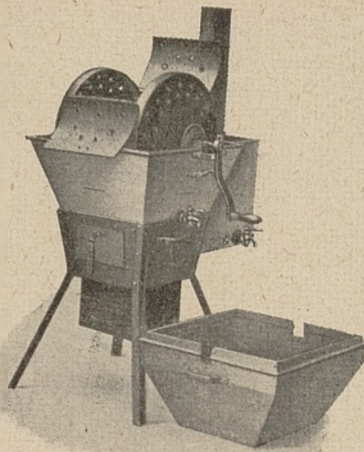
Z porównania prania ręcznego z maszynowym wynika względna wartość gotowania. Przy praniu ręcznym brakuje właściwej temperatury i z tego powodu tylko część zanieczyszczeń daje się usunąć. Podgrzewając bieliznę w świeżym płynie pralnym do 70^0 uzyskujemy dobre zmydlenie, do czego *zagotowanie t. zn. temperatura 100^0 nie jest konieczne.* W każdym razie wystarczy gotować tylko kilka minut. Długie gotowanie niszczy bieliznę, nie dając żadnego efektu dla stopnia jej czystości. Po wypraniu w maszynach, o ile mydliny były naprawdę gorące, gotowanie jest zbyteczne, z tym jednakże zastrzeżeniem, że była to bielizna ludzi zdrowych. W przypadku choroby gotowanie jest konieczne jako dezynfekcja, gdyż dopiero w temperaturze 100^0, a więc przy gotowaniu się wody giną zarazki.

Czynności końcowe

Płukanie. Bielenie. Barwienie. Krochmalenie.

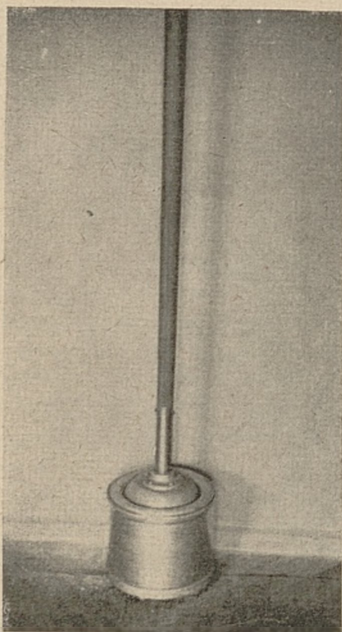
Bardzo ważną czynnością przebiegu prania jest płukanie, wykonywane w naszych domach najczęściej błędnie. Zastanowiwszy się chwilę nad zawartością płynu po wypraniu względnie wygotowaniu w nim bielizny, uświadomimy sobie, że znajduje się tam rozbity tłuszcz i białko. Wiemy, że tłuszcz krzepnie w zimnie; a zatem bielizna przerzucona z gorących mydlin do zimnej wody — jak to się praktykuje zwykle — okrzepnie natychmiast w tłuszcz i białko trudne do usunięcia. Uniknie się tego tylko wtedy, gdy po wygotowaniu i przestygnięciu płynu (gorąca woda niszczy gumowe wałki wyżymaczki) podda się bieliznę wyżymaniu, a potem gruntownemu *płukaniu w miękkiej gorącej wodzie* — dwukrotnie. Brudna woda będzie wskaźnikiem czystości bielizny; natomiast czysta woda po płukaniu (zwłaszcza po pierwszym) czystości bielizny wcale nie dowodzi, a raczej tego, że prawdopodobnie woda wzięta do płukania była twarda, więc cząstki brudu skrzepły i przylgnęły do bielizny. Dopiero trzecie płukanie może się odbywać w letniej wodzie, a nawet chłodnej; wtedy najkorzystniejsza jest woda bieżąca z wodociągu lub w rzece.

Bielenie. Bielizna używana przez czas dłuższy, nabiera żółtawego odcienia. Zażółcenie pochodzi zwykle od prasowania bielizny zbyt gorącym żelazkiem, a czasem od wody, zawierającej nadmiar żelaza.



Maszyna domowa do prania powszechnie używana w Niemczech. Można ją zastosować do węgla, gazu i elektryczności.

Kompresor do prania bielizny. Opis systemu i sposób prania patrz numer 2, 1932 r.



Kompresorem najwygodniej jest prać w specjalnej beczce, przedstawionej na ilustracji. Można do niej przymocować wyżymaczkę.



fot. J. Jurewiczówna



Prawidłowa pozycja ułatwia pranie. Na lewo: za niskie ustawienie balii zmusza do zbytniego pochylania się, bardzo męczącego. Na prawo: odpowiednia wysokość stołka i balii pozwala na lekkie tylko pochylenie się, czyni pracę lżejszą (Wg Villwock).

Bielenie może się odbywać w sposób trojaki: na słońcu, chlorkiem wapna lub proszkami bielącymi.

Bielenie n a s ł o ń c u jest „najzdrowszym" sposobem dla bielizny. Płótno rozciągnięte na trawnikach polewa się wodą; woda pod wpływem promieni słonecznych rozkłada się i wydziela dużą ilość bielącego tlenu, a właściwie ozonu.

Bielenie c h l o r k i e m w a p n a (wapnem chlorowanym) wykonywać można tylko w zimnym roztworze surowego chlorku, ponieważ chlor, który nadaje mu własności bielące jest ciałem lotnym. Po wygotowaniu roztworu, wraz z chlorem ulatniają się jego własności bielące, a zostają tylko ich ślady, które nie szkodzą włóknu, ale i nie bielą. W pralniach zawodowych i fabrykach, gdzie chodzi o rzeczywiste wybielenie bielizny, chlorku nie gotuje się. Aby jednak bielenie na surowo nie zniszczyło tkaniny, wykonywa się je według dokładnej recepty. Systematyczna i dokładna gospodyni może także sama wybielić zażółconą bieliznę chlorkiem wapna, nie nadwyrężając jej całości, o ile zechce dokładnie przygotować odpowiedni płyn, i zastosować się do wskazówek wykonania:

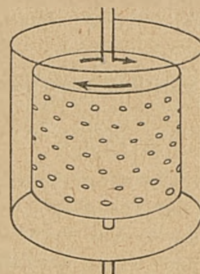
60 g wapna chlorowanego (chlorku) rozpuścić w 2 litrach zimnej wody. 60 g sody krystalicznej rozpuścić w małej ilości wody gorącej i wystudzić. Obie mieszaniny połączyć, wymieszać i zostawić kilka godzin aż osad opadnie. Przecedzić przez szmatkę do flaszek, zatkać i przechować w chłodzie i ciemności kilka godzin przed użyciem.

Ułatwiajmy pracę przy praniu. Na lewo: wygodny sposób wyżymania bielizny w rękach; na prawo: sposób wyżymania niewygodny, męczący. Na lewo: aby ułatwić sobie wyjmowanie bielizny z kotła, należy kij (łopatkę) trzymać, opierając o przedramię; na prawo: uchwycenie łopatki za koniec bardzo pracę utrudnia, czyni ciężką.



Przystępując do bielenia odmierzyć 1 do 2 szklanek wody chlorowej, zależnie od stopnia zażółcenia, na 1 litr wody zwyczajnej. Zanurzyć bieliznę i kontrolować co ½ godziny, czy bielenie postępuje. Wybielonej bielizny nie wolno parzyć, gdyż wysoka temperatura potęguje niszczące działanie chloru; należy ją wypłukać w bieżącej wodzie a potem zanurzyć na ½ godziny do wiadra z wodą, w którym rozpuszczono 30 gramów tzw. utrwalacza, lub $^1/_2$ szklanki 5% octu stołowego, aby usunąć resztki chlorku.

B i e l e n i e p r o s z k a m i jest bardzo wygodne lecz stosunkowo kosztowne. W skład proszków bielących wchodzą: soda, sproszkowane mydło i substancja bieląca (aktywina, nadborany), w różnych proszkach rozmaicie zestawione. Po rozpuszczeniu proszku w zimnej wodzie i podgrzaniu roztworu, substancja bieląca wydziela się powoli i stopniowo. Proszki wystarczy stosować co pewien czas według przepisu podanego na pudełku. Ponieważ główną wartością proszku bielącego jest substancja bieląca i ona stanowi o jego cenie, *nie należy używać takich proszków do moczenia bielizny,* częstego prania tkanin białych ani tym bardziej kolorowych, lecz tylko do bielenia.



W maszynach do prania systemu bębnowego, głównym elementem jest obracający się bęben z otworami. Podczas obrotu bębna porusza się w nim bielizna, a płyn pralny przelewa się przez otwory i przenika bieliznę.

Podbarwianie bielizny jest tylko przyzwyczajeniem. Ulubiony niebieski odcień nie zastąpi starannego wyprania i równie czystą może być bielizna żółtawa, jak niedopraną — ufarbowana.

Krochmalenie. Bieliznę nakładamy na ciało w tym celu, aby jego wydzieliny pot, tłuszcz, naskórek zbierały się na niej przenikając przez otworki między włóknami. W ten sposób stosując bieliznę, zachowujemy do pewnego stopnia czystość ciała. Przez nakrochmalenie zatykają się wszystkie otworki bielizny, co mija się ze zdrowotno-higienicznym jej zadaniem. Nie powinno się też krochmalić bielizny stołowej, ani ręczników, ni chustek do nosa, gdyż nakrochmalone są brzydkie i nieprzyjemne w dotknięciu. Nie ma też uzasadnienia częsty argument, że krochmalenie przeciwdziała szybkiemu zabrudzeniu. Krochmal zawiera w sobie substancję klejącą. W powietrzu normalnym, zawierającym wilgoć, nakrochmalona bielizna także wilgotnieje, a wówczas krochmal rozkleja się i cząsteczki kurzu tym łatwiej doń przylegają.

Tym Paniom, które nie chcą zrezygnować z używania usztywnionej bielizny, podajemy proporcje krochmalu i wody: 12 dkg krochmalu pszennego rozpuścić w 1 litrze wody. Osobno zagotować 5 litrów wody i wymieszać starannie z roztworem krochmalu i gotować przez 15 minut, dla całkowitego wykorzystania kleistej substancji.

Szklisty wygląd masy wskazuje, że krochmal gotowy. Cedzimy go przez sito do balii, zostawiwszy nieco płynnego krochmalu do dolewania w czasie pracy, gdyż krochmal przyjmuje wodę zawartą w bieliźnie i staje się rzadki. W płynnym krochmalu zanurza się każdą sztukę bielizny osobno, wykręca i roztrzepuje przed zawieszeniem, aby uniknąć zlepienia się w fałdy.

Opisane kolejno czynności prania można bez pośpiechu wykonać w ciągu jednego dnia roboczego. W wyjątkowych wypadkach, jeżeli nie starczy czasu po wypłukaniu zanurza się bieliznę do wody na noc, zostawiając wykończenie na dzień następny. Jednak przy dobrze zorganizowanej pracy nie jest to potrzebne!

Ambicją współczesnej gospodyni powinno być tak sprawne działanie wszystkich kółek maszyny gospodarskiej, aby równowaga domowa nie została naruszona!

Pranie jako „dopust Boży", nawiedzający dom rodzinny, przy dobrej woli można już odłożyć do lamusa wspomnień z czasów prababek.

Janina Huberowa

Ze społecznej niwy

Nowa placówka kobieca

Z prawdziwą radością donosimy naszym czytelniczkom o powstaniu nowej placówki kobiecej. Są to *kursy zabawkarstwa i kwiaciarstwa* zorganizowane przez „Służbę Obywatelską" przy Państwowej Żeńskiej Szkole Krawieckiej w Warszawie (plac Trzech Krzyży 18). Kursy te są wyrazem poszukiwania nowych zawodów kobiecych, a jednocześnie realnej konieczności przyjścia z natychmiastową pomocą tej młodzieży, która w bieżącym roku szkolnym nie została przyjęta z powodu braku miejsc w warszawskich szkołach zawodowych.

Na wybór — zabawkarstwa i kwiaciarstwa — wpłynęły następujące ważne względy: popyt na pracownice z tych zawodów, stały popyt na wyroby tych gałęzi przemysłu, taniość nauki zawodowej, taniość zmontowania warsztatu pracy (około 30 zł). Ponadto brano również pod uwagę, że zawody te nie mają jeszcze w Polsce trwałych tradycyj rzemieślniczych, a także brak im cech wytwórczości polskiej, dotychczasowi bowiem wytwórcy korzystają przeważnie z wzorów obcych. I jeszcze jedno — zawody te nadają się nie tylko dla naszych córek, ale mogą się przydać i dla nas samych. Ponieważ praca ta nie odrywa kobiet od ich zajęć domowych, może być dokonywana o różnych porach dnia, a na skutek absolutnej ciszy, w jakiej się odbywa, nie dokucza i nie przeszkadza najbliższemu otoczeniu. W sumie więc, zawody te nadają się znakomicie na pracę chałupniczą, na „dorabianie". To też „Służba Obywatelska" postanowiła przyjmować uczenice od lat 14 do 30 z ukończoną szkołą powszechną.

Czas trwania kursów wynosi od 1/X. b. r. do 30/VI. 1938. Nauka odbywa się w godzinach rannych od 8,30 do 14,30. Program kursów obejmuje — praktyczną naukę danego zawodu, rysunek zawodowy i kompozycję, materiałoznawstwo, organizację warsztatu pod względem technicznym, handlowym, administracyjnym. Artystyczne kierownictwo kursów objęła p. Halina Karpińska.

Zawodowe kierownictwo kursu kwiaciarstwa i piórkarstwa powierzono p. Rehmanowej, kursu zabawkarstwa — p. Malanowskiej, właścicielce znanej w Warszawie firmy zabawkarskiej. Zainteresowanie p. Malanowskiej tą placówką gwarantuje natychmiastowy zbyt ciekawszych projektów, oraz otwiera szerokie możliwości stałego zatrudnienia w jej firmie.

„Służba Obywatelska" przewiduje na rok przyszły w dziale zabawek utworzenie dla absolwentek kursu pracowni spółdzielczej na wzór znanej już powszechnie „Inicjatywy". Natomiast „kwiaciarki" będą raczej przydzielane do większych pracowni konfekcji damskiej.

Koszta nauki są niskie — wynoszą one za cały okres nauki wraz z materiałami — na kursie kwiaciarskim — 55 zł i na kursie zabawkarskim — 100 zł, płatnych w ratach miesięcznych.

A zatem wszystko przemawia za rozwojem kursów. Życzymy więc organizatorkom jak najzdolniejszych uczenic i czekamy na ładne zabawki dla naszych dzieci.

H. S.

KALENDARZYK PANI DOMU

NA GRUDZIEŃ

Pokazy gotowania elektrycznością

3 piątek	Pokaz dla Pań Domu
7 wtorek	Pokaz pieczenia i przyrządzania tortów
9 czwartek	Pokaz dla Pań Domu
10 piątek	Pokaz „Gorące i zimne przystawki"
14 wtorek	Pokaz dla Pań Domu
17 piątek	Pokaz dla wszystkich
21 wtorek	Ostatni pokaz przedświąteczny

Wszystkie pokazy o godz. 17-ej.

W niedzielę 19-go grudnia o godz. 12 w południe pokaz pieczenia CIAST ŚWIĄTECZNYCH w

SALONIE POKAZOWYM

Elektrowni Miejskiej — Marszałkowska 150

Tamże sprzedaż ratalna specjalnych GWIAZDKOWYCH KOMPLETÓW ELEKTRYCZNYCH



Sposób podawania herbaty na tacy (do artykułu na str. 434).

Kiermasz realizowaniem haseł Kongresu Kupiectwa

Uroczystości kupieckie, jakich widownią była ostatnio Warszawa, potężne manifestacje kupiectwa chrześcijańskiego z całej Polski, dobitnie wykazały, iż ruch w kierunku spolszczenia naszego handlu rozwija się coraz bardziej i spotyka się z coraz większym zrozumieniem doniosłości zagadnienia, zarówno wśród społeczeństwa jak i wśród rzesz kupieckich.

Rezolucje uchwalone przez Kongres Kupiectwa domagają się w kategoryczny sposób zbiorowej akcji w kierunku ożywienia naszego życia handlowego, uzyskania kapitałów na rozbudowę hurtowni chrześcijańskich itd.

Rezolucje te są jednak tylko drogowskazem wytyczającym kierunek, w jakim ma dążyć kupiectwo do osiągnięcia dobrobytu i uzyskania zadowolenia szerokiego ogółu konsumentów.

Organizacje zawodowe muszą obecnie hasła rzucone na Kongresie wprowadzać w czyn. Czynem takim jest organizowany przez Związek Detalicznego Kupiectwa Chrześcijańskiego R. P. 9 Kiermasz Kupiecki, jaki odbędzie się w dniach 5—12 grudnia r. b. w salonach Resursy Obywatelskiej.

Inicjatywa zorganizowania kiermaszu spotkała się w tym roku, tak jak lat ubiegłych, z dużym poparciem świata przemysłowego oraz władz z Ministerstwem Przemysłu i Handlu na czele.

Kupcy nie tylko z Warszawy, ale i z całej Polski objawiają wielkie zainteresowanie tą imprezą, mającą stać się zaczątkiem przyszłych targów warszawskich.

Świadczy to, jak bardzo celowa i jak konieczna dla ożywienia naszego życia gospodarczego jest inicjatywa Centralnego Związku przystępującego do organizacji dorocznych targów — Kiermaszów Kupieckich.

Kosmetyka w ujęciu lekarskim

Śpieszymy podzielić się z Czytelniczkami wiadomością, że dnia 8 listopada został otwarty w Warszawie gabinet dermatologiczno-kosmetyczny dr. med. M. Czarnota-Bojarskiej. Witamy tę nową placówkę, mającą na celu podporządkowanie tak szeroko stosowanych obecnie zabiegów kosmetycznych osobistemu kierownictwu lekarza. Nowoczesna kosmetyka coraz bardziej oddala się od stosowanego dawniej tuszowania usterek za pomocą środków upiększających. Obecnie wkracza ona w dziedzinę ogólnej wiedzy lekarskiej, opierając się na podstawach gruntownej znajomości dermatologii (nauki o chorobach skóry). Zarówno leczenie skóry i włosów, jak i pielęgnacja skóry lub usuwanie jej wad i zniekształceń wymagają rady i ręki doświadczonego lekarza.

Nie należy lekceważyć sobie sprawy swego wyglądu, gdyż przeważnie jest ona wyrazem zdrowia skóry lub całego organizmu. Gdy natomiast zajdzie potrzeba interwencji czy porady — szukajmy jej u lekarza specjalisty.

L. Ż.

POGADANKI POLSKIEGO RADIA DLA KOBIET

Środa 1 grudnia godz. 17.50: Władysław Wyrobek — Co podlega zajęciu przez komornika.

Środa 1 grudnia godz. 15 (Warszawa II): pog. gosp. „Zimowa dekoracja balkonów i mieszkań".

Czwartek 2 grudnia godz. 22 (Warszawa II): Gawęda o sztuce — Nela Samotyhowa — Gadulstwo i zwięzłość.

Piątek 3 grudnia godz. 17: dr. Czesława Monikowska — Opieka społeczna nad chorymi umysłowo.

Niedziela 5 grudnia godz. 16.45: powieść mówiona Heleny Boguszewskiej „Anielcia i życie".

Poniedziałek 6 grudnia godz. 19.30: „W poszukiwaniu autorytetu" — dyskusja grupowa.

Środa 8 grudnia godz. 16 (Warszawa II): pog. gosp. „Wykorzystanie wakacyj świątecznych".

Czwartek 9 grudnia godz. 22 (Warszawa II): gawędy o sztuce — Nela Samotyhowa — Jasność i mglistość.

Piątek 10 grudnia godz. 17: Olga Wróblewska-Ustupska — Co za zabawki robią w polskiej chacie.

Niedziela 12 grudnia godz. 16.45: powieść mówiona Heleny Boguszewskiej „Anielcia i życie".

Poniedziałek 13 grudnia godz. 19.30: z cyklu „Dyskutujmy" — Joanna Kunicka — Jak wychować dziecko na samodzielnego człowieka.

Środa 15 grudnia godz. 17.50: Marian Eile — Zniesławienie i obraza.

Środa 15 grudnia godz. 15 (Warszawa II): pog. gosp. „Zakupy świąteczne".

Czwartek 16 grudnia godz. 22 (Warszawa II): gawęda o sztuce — Nela Samotyhowa — Patrzmy świadomie.

Piątek 17 grudnia godz. 17: Michalina Grekowicz — Jaworowscy snycerze.

Do popołudniowej „herbatki"

Ciastka waflowe

(na życzenie Pań uczestniczek Zjazdu Przewodniczących Oddziałów, XI, 1937).

6 sztuk dużych andrutów	25 dkg masła
2 żółtka	10 ziarnek palonej kawy lub
20 dkg cukru-kryształu	5 dkg kakao
4 łyżki stoł. czarnej kawy lub mleka	

Żółtka utrzeć z cukrem i odwarem kawy lub mlekiem (można dodać ½ łyżeczki mąki); następnie masę tę zaparzyć na małym ogniu, mieszając ciągle, aby się nie przypaliła i odstawić, aby zupełnie ostygła, mieszając i zapobiegając tworzeniu się bryłek. Osobno utrzeć masło, wsypać kakao lub na pyłek utłuczoną kawę i dodawać wystudzoną masę po łyżce, wszystko razem ucierając jeszcze przez 10 minut. Taką masę rozsmarować na wafel, przykryć drugim waflem i przycisnąć na parę godzin, trzymając w chłodzie. Krajać w dowolne paski, np. 3 cm szerokie i 15 cm długie (pół długości andruta).

Tą sama masą można przekładać torty.

W. Tokarska.

Ciastka migdałowe

20 dkg masła	10 dkg migdałów
25 dkg mąki	10 dkg mączki cukrowej
1 żółko surowe	5 dkg cukru kryształu

Z mąki, masła, żółtka, obranych i zmielonych migdałów (trochę zostawić, usiekać i zmieszać z cukrem), zagnieść kruche ciasto. Zostawić w zimnie na godzinę, po czym rozsmarować nożem na szerokiej blasze warstwą o równej grubości. Posmarować białkiem, posypać cukrem i siekanymi migdałami. Radełkiem pokrajać w ukośne kwadraty. Piec w dobrze nagrzanym piecyku około 5 minut. Z blachy zdejmować po wystygnięciu.

Ciastka-łódeczki lub babeczki z owocami

Kruche ciasto.	
15 dkg mąki	5 dkg mączki cukrowej
10 dkg masła	1 żółtko surowe
	otarta skórka cytrynowa

Zagnieść kruche ciasto, zamrozić. Wylepiać cienką warstwą ciasta foremki tzw. łódeczki lub foremki do kruchych babeczek, piec na złoty kolor. Zaraz po upieczeniu ostrożnie wyjmować. Zimne nakładać masą orzechową, na to kłaść cząstki obranej pomarańczy lub inne owoce i zalać galaretką agar-agar; warstwa galaretki nie powinna być grubsza jak ½ cm.

Masa orzechowa.	
15 dkg łuskanych orzechów	2 pomarańcze lub inne świeże dekoracyjne owoce
2—3 łyżki śmietanki	1/3 laski wanilii
cukier, sok z cytryny	rum do smaku

Zmielone jakiekolwiek orzechy wymieszać z cukrem śmietanką, rumem i sokiem z cytryny.

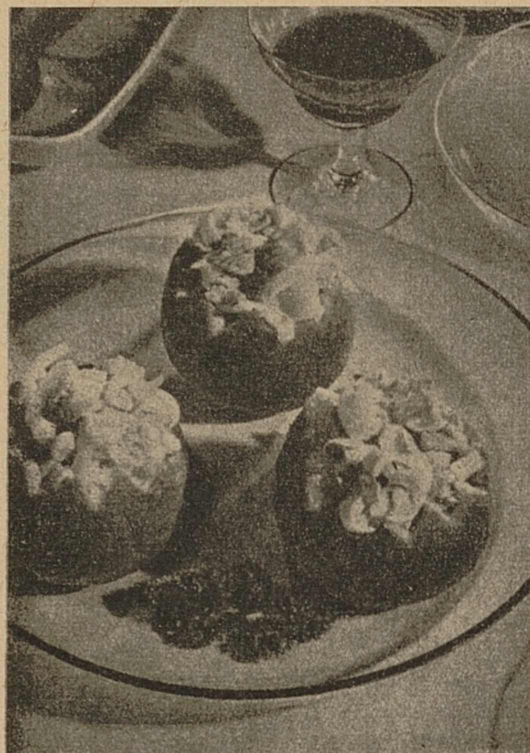
Galareta z agar-agar.

1/4 litra wody	cukier, cytryna
1/2 dkg agar-agaru	rum do smaku

Agar-agar, żelatynę roślinną, którą można nabyć w każdym składzie aptecznym, zalać zimną wodą, rozgotować, zaprawić do smaku cytryną, cukrem, wanilią i rumem; dla ładniejszego koloru zabarwić kilku kroplami Alkiermesu.

Kanapki trójkolorowe

Cienkie kromeczki otartej bułki smarować masłem, nakładać w trzech rzędach kawior czarny, czerwony i ser szwajcarski grubo tarty.



Koszyczki z pomarańczy lub jabłek napełnione sałatką owocową.

Tort ostry okrągły

½ kg mąki	2½ dkg drożdży
12 dkg masła	4 jaja
sól	1/8 litra mleka

Upiec ciasto drożdżowe w tortownicy. Po ostygnięciu okrajać ze skórki ze wszystkich stron i przekrajać na 4 placki bardzo ostrym nożem. Wszystkie placki powinny być równej wysokości, nie grubsze jak 1—1½ cm. Przekładać trzema różnymi masami: I warstwę smarować masą z szynki, II — masą z sardynek, III — masą z sera (p. masy do sandwiczów w Nr 3 „Pani domu" br.). Pozostawić trochę masy serowej, którą użyć do posmarowania boków i powierzchni tortu. Wierzch tortu podzielić na 4 lub 8 równych trójkątów, każde pole zupełnie innym rodzajem przybrania, a więc jajo siekane, rydze, korniszony, pikle itd. Brzegi tortu udekorować kilkami lub sardynkami, sam środek tortu ubrać gęstym majonezem.

H. Kulzowa.

Kanapki w kształcie tortu

1 chleb pytlowy	20 dkg masła z sera
5 dkg masła	20 dkg „ z sardynek lub szprot
20 dkg masła z szynki	

Otarty ze skórki bochenek chleba pokrajać na 4 okrągłe plastry, posmarować każdy plaster jednym z wymienionych rodzajów masła, i zlepić 4 plastry razem. Wierzch tortu i boki posmarować masłem zwykłym i wierzch ubrać w ten sam sposób co kanapki dekoracyjne, a boki ubrać bądź siekanym szczypiorkiem, bądź siekanym jajem, bądź przetartym przez sito żółtkiem. Pokrajać jak zwykły tort i podawać jako przekąskę.

Uwaga. Przepisy na różnego rodzaju masła i masy zawiera nr. 3 b. r.

S. Witkowska.

Kanapki dekoracyjne

1 okrągły chleb pytlowy z dnia poprzedniego	1 główka sałaty
6 dkg szynki	2 ogórki z konserw
6 dkg polędwicy	2 twarde pomidory
1 małe pudełko sardynek lub szprotek w oliwie	2 jaja na twardo
10 dkg masła śledziowego	masło do smarowania
	kilka rzodkiewek
	3 dkg sera szwajcarskiego

Okrajać cienko skórkę z boków i spodu chleba ostrym nożem i ukrajać cztery okrągłe plastry grubości 1 cm; trzy plastry posmarować zwykłym masłem, czwarty posmarować grubo masłem śledziowym i układać dodatki w kolejności dowolnej (rys.), której przykłady podajemy niżej. Każdy z 4 przybranych plastrów pokrajać jak tort na małe kawałki i przenieść przy pomocy noża po kilka kanapek na płytki talerz i złożyć w okrągłą całość.



Plaster wycięty z chleba. Nacięcie środka jak w torcie. Przybranie plastra według opisu poniższego.

I przybranie: zielona sałata na szerokość 2 cm, paski szynki przewijane, półplasterki ogórka kiszonego lub wachlarzyki, paski sera krajane karbowanym nożem, paski sera i szynki.

II przybranie: sałata, cienkie plasterki polędwicy złożone na pół i przewinięte, cienka warstwa siekanego białka, półplasterki ogórka lub plasterki korniszona. Środek pokryć plasterkiem polędwicy i plasterkami rzodkiewki.

III przybranie: sałata, podłużne połówki sardynek, pasek z ugotowanych, przetartych przez sito żółtek, pasek z siekanych białek, zakończyć stojącymi trójkącikami szwajcarskiego sera. Środek pokryć plastrem pomidora, posypać białkiem.

IV przybranie: plaster smarowany masłem śledziowym, sałata zielona, białko siekane, pół-plasterki twardego małego pomidora, przetarte żółtko. Środek ubrać serem i pomidorem.

Kanapki nadziewane

1 cienka długa bułka lub bułka angielska	2 jaja
12 dkg szynki	12 dkg masła
12 dkg sera szwajcar.	5 dkg ozora
1 pudełko sardynek	papryka, sól
	sok z cytryny

Ugotować jaja na twardo, oddzielić żółtka od białek. Ser, szynkę, ugotowane żółtka i sardynki przepuścić przez maszynkę od mięsa (masę pozostałą w maszynce wykręcić ośrodkiem z bułki); białka posiekać, ozór pokrajać w drobną kostkę. Masło rozetrzeć w misce; gdy zbieleje i zmięknie połączyć ucierając ze zmieloną masą, wymieszać z białkiem i ozorem, doprawić do smaku solą, papryką i sokiem z cytryny.

Bułkę przeciąć wzdłuż na połowę, wydrążyć ośrodek, napełnić połówki masą, dobrze ugnieść, wyrównać, smarując równocześnie przecięte brzegi bułki, złożyć połówki razem, zlepić tak żeby powstała cała bułka, owiązać wygotowanym sznurkiem i położyć na podstawce na lodzie, żeby stężała. Gdy dobrze stężeje (można przygotować dzień naprzód), pokrajać bardzo ostrym nożem w cienkie plasterki. Połowę kanapek ubrać siekanym szczypiorkiem, drugą połowę — czerwonym kawiorem i ułożyć na przemian na talerzu lub układać pasy czy koła z jednego koloru a następnie z drugiego.

Inny sposób nadziewania bułki: Z bułki angielskiej ściąć przylepki, wydrążyć ośrodek, napełnić masą, mocno ugniatając, oziębić, pokrajać.

Uwaga. Masę do nadziewania kanapek można przygotowywać dowolnie z różnego rodzaju mięs, wędlin, serów itp.

S. Witkowska.

Potrawy sezonowe

Dorsz panierowany

1 kg dorsza	1 jajo
4 dkg (4 łyżki) oleju z soi	5 dkg przesianej bułki
1 dkg masła	3 dkg mąki
sok z cytryny	sól

Obciągnąć dorsza ze skóry, odjąć mięso od kości wzdłuż kręgosłupa, zdjąć błony z jamy brzusznej. Pokrajać na plastry grubości 1½ cm, posolić i skropić cytryną na ½ do 2 godzin. Otoczyć w mące, rozbitym jaju, tartej bułce. Osmażyć na soi z masłem na mocnym, potem na wolnym ogniu lub w piecyku trzymać 15—25 min.

Dorsz marynowany

1 kg dorsza	10—15 dkg cebuli, listek bobkowy, ang. ziele,
4 łyżki oliwy	ocet, sól

Pokrajać dorsza w dzwona, osuszyć czystą ściereczką, osmażyć; przygotować ocet rozcieńczony wodą z korzeniami i krajaną w plasterki cebulą, przestudzić; dorsza ułożyć w słoju, zalać octem z korzeniami i cebulą. Zamknąć szczelnie i pozostawić na 5—6 dni.

mag. M. Morzkowska.

Sałata ze śledzi

4 szt. śledzi (mleczaki)	1/8 litra śmietany
2 jabłka	1 cytryna
1 ogórek kiszony	1 dkg cukru miałkiego
1 cebula	

Śledzie opłukać, namoczyć w zimnej wodzie na całą dobę. Nazajutrz oczyścić z wnętrzności (mleczko odłożyć na bok), obrać ze skóry i ości, ogon i łeb odrzucić. Pokrajać śledzie w grubszą kostkę. Jabłko, ogórek i obraną cebulę, każde z osobna, pokrajać w drobną kosteczkę, cebulę sparzyć. Mleczko przetrzeć przez sito, zmieszać ze śmietaną, doprawić do smaku miałkim cukrem i sokiem z cytryny. Wszystko razem wymieszać dokładnie. Wyłożyć na salaterkę, postawić w zimnym miejscu na godzinę. Przed wydaniem ubrać gałązkami zielonej pietruszki.

H. Kulzowa

Baranina à la sarna

1 duży comber barani (3 kg) lub udziec	*Marynata na 1 — 2 kg mięsa:*
	2 do 3 cytryn
	lub 1 szklanka octu
sól	1 szklanka piwa lub wina czerwonego
5 dkg masła	
15 dkg słoniny	1 dkg korzeni: pieprz, ziele ang., jałowiec, liście bobkowe
15 dkg cebuli	
20 dkg jarzyn	
2 dkg mąki	15 dkg cebuli
1/4 do ½ litra śmietany	

Mięso opłukać, obrać z tłuszczu, zalać następującą marynatą. Zagotować sok z cytryny, albo ocet z winem lub piwem, pokrajaną cebulą i korzeniami, ostudzić, zalać mięso, przycisnąć denkiem i trzymać w chłodnym miejscu 3 do 5 dni.

Mięso wyjęte z marynaty osuszyć, osolić, ułożyć na głębokiej brytfannie, posmarować masłem, obłożyć plastrami słoniny, wstawić do bardzo gorącego pieca i zrumienić. Gdy mięso rumiane, ułożyć na dno brytfanny pokrajaną cebulę i pokrajane jarzyny, podlać kilkoma łyżkami marynaty i piec na średnim ogniu do miękkości. Gdy jarzyny miękkie, przetrzeć i podprawić sos śmietaną wymieszaną z mąką, zagotować go. Mięso pokrajać w ukośne plastry, obłożyć makaronem lub krokietami ziemniaczanymi albo ryżem, polać sosem i ubrać zieleniną. Pozostały sos podać w sosjerce.

S. Witkowska.

PRZYJĘCIA SKROMNE I WYKWINTNE

w dawnych zeszytach „PANI DOMU"

Specjalne numery przyjęciowe:	nr 2, 1933
oraz	nr 3 i 4, 1937
„Składamy wizyty"	nr 10, 1934
„Brydż w jednym pokoju"	nr 3. 1935
„Nowoczesne podwieczorki"	nr 15/16, 1936
„Dekoracja stołu kwiatami"	nr 1, 1934
„Sztuka układania kwiatów"	nr 18, 1937
„Życie towarzyskie tańsze a bogatsze"	nr 3, 1937
„Jeszcze o treści spotkań towarzyskich"	nr 4, 1937
„Przepisy na kolacje brydżowe" i moda	nr 22, 1937

Do nabycia w Administracji:
WARSZAWA, NOWY ŚWIAT 9.

Cena pojedyńczego egzemplarza dwutygodnika „Pani Domu": 70 groszy.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł 12, półrocznie zł 6, kwartalnie zł 3. Zagranicą rocznie zł 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł 10, półrocznie zł 5, kwartalnie zł 2.50.
Prenumeratę zniżkową uwzględnia się jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Pani Domu Czasopismo Nr. 7.740.
Zmianę adresu uskutecznia się za opłatą gr. 25; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 30 gr. w znaczkach pocztowych.
Ceny ogłoszeń: cała strona zł 300.— 1/2 str. zł 170.— 1/4 str. zł 90.— 1/8 str. zł 50.—. W tekście ceny o 50% wyższe.

Adres Redakcji i Administracji PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. **8-70-80.**

Wydawca: M. Romanowa. **Redaktorki:** Ludwika Bormann i Marya Romanowa.

7657 Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Al. Jerozolimskie 79. Tel. 8-84-12, 8-28-02

ZAWSZE AKTUALNE SĄ DAWNE ROCZNIKI **„PANI DOMU"**

Rocznik 1931			Zł. 4.–
Rocznik 1932 bez Nr. 1, str. 242			„ 5.–
Rocznik 1933 komplet		12 n-rów	„ 6.–
Rocznik 1934 komplet,	str. 290,	12 n-rów	„ 7.–
Rocznik 1935 komplet,	str. 322,	15 n-rów	„ 8.–
Rocznik 1936 komplet,	str. 392,	24 n-ry	„ 9.–

● WSKAZÓWKI O CZYNNOŚCIACH DOMOWYCH, PRZEPISY i t. d.